



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER SMARAGD ^{RIED}ACHLEITEN 2024

Eine der beeindruckendsten Lagen der Wachau. Punktet mit Mineralität, Raffinesse und einer extrem langen Lagerfähigkeit.

HERKUNFT & TERROIR

Achleiten ist eine legendäre Riede, direkt an der Donau am Ortsrand von Weißenkirchen gelegen. Trockensteinmauern aus dem 12. Jahrhundert und silikatreiche, karge Böden prägen das Bild dieser Spitzenlage. Darunter liegt im oberen Teil des Berges der helle Gföhler Gneis. Am unteren Hang dominiert der Paragneis und es tritt dunkles, oft geschiefertes Amphibolitgestein hervor.

JAHRGANG & 2024

Das Jahr begann ungewöhnlich warm, und der Februar verzeichnete die höchsten Temperaturen seit Beginn der Wetteraufzeichnungen. Dies führte zu einem frühen Austrieb der Reben Ende März. Darauf folgten extreme Wetterbedingungen von Spätfrösten, über Hagel bis hin zu Hitzeperioden im Sommer und Starkregen mit Hochwasser im September. Doch dank der unermüdlichen Arbeit unserer Weinbauer:innen und präzise geplanter Lese (außergewöhnlich früh am 3. September) kann man trotz aller Widrigkeiten mit den erzielten Qualitäten sehr zufrieden sein. Die Weine des Jahrgangs 2024 präsentieren eine balancierte, rassige Säure sowie die für uns so wichtige Eleganz und Feinheit.

WEINGARTEN & KELLER

Aufgrund der kargen Böden der Ried Achleiten ist der Anbau des Grünen Veltliner geprägt von reduzierten Erträgen. Die Veltliner-Trauben für diesen Smaragd werden in mehrmaligen Lesedurchgängen und nach strengen Selektionskriterien geerntet. Nach einigen Stunden Maischestandzeit wird schonend gepresst. Nach der Gärung (zum Teil spontan) in Edelstahltanks wird der Wein im großen Holzfass ausgebaut. Die Lagerung auf der Feinhefe liefert präzise Nuancen und zusätzliche Tiefe.

STIL & CHARAKTER

Die Ried Achleiten steht für Weine mit großer Eigenständigkeit. Grüner Veltliner von dieser Riede zeigt sich mit besonders feiner Kräuterwürze, hinzu kommen zarte Steinobstnoten und dezente exotische Aromen. Der Gneisboden der Achleiten unterstützt die rassige Säure enorm. Smaragd steht für trockene, dichte und komplexe Weine der Wachau; neben Struktur und Tiefe überzeugen Smaragde auch mit großem Lagerpotential. Der Wein passt zu Klassikern der österreichischen Küche wie Tafelspitz mit Apfel-Kren und Schnittlauch-Sauce oder einem Kalbsbeuschel. Besonders harmonisiert Grüner Veltliner Smaragd mit geschmacklich intensiven Speisen der asiatischen Küche, probieren Sie thailändischem Som Tam (scharfer Papaya Salat). In der Jugend charmant, nach 3-5 Jahren am ersten Höhepunkt, kann der Grüne Veltliner von der Achleiten auch 15 Jahre und länger reifen.

2025: TOP 50 | FORBES 5 TRAUBEN | GAULT MILLAU
2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF TOP 50 | WORLD'S BEST VINEYARDS
97 | A LA CARTE 94 | GAULT MILLAU
2023: 94 | FALSTAFF 96 | A LA CARTE 95-97 (4*) | VINARIA
18 | GAULT MILLAU 92,5-95 | WEIN.PUR 93 | J. SUCKLING
16,5 | J. ROBINSON 95 | DECANTER 94 | TASTED (A. LARSSON)
2022: 95 | DECANTER 96 | A LA CARTE 95 | FALSTAFF 92 | PARKER
95-97 (4*) | VINARIA 95-100 | WEIN.PUR 18+ | WEINWISSE
93 | J. SUCKLING 16,5+ | J. ROBINSON 18 | GAULT MILLAU



Alkohol: 13,5 % | Säure: 6,2 ‰ | Restzucker: 1,0 g/l

0,75l | 1,5l | 3l | 6l



KELLERSCHLÖSSEL



RIED ACHLEITEN



ROMAN HORVATH MW & HEINZ
FRISCHENGROBER