



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER SMARAGD ^{RIED} KELLERBERG 2024

Ein Klassiker unter den Wachauer Weinen! Kraft und Eleganz zugleich. Viel Substanz und Potenzial.

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

Eine nur händisch durchzuführende und mühsame Bearbeitung der steilen Steinterrassen-Weingärten sowie der karge Boden reduzieren den Ertrag. Grüner Veltliner Trauben vom Kellerberg werden in mehrmaligen Lesedurchgängen und strenger Selektion händisch geerntet. Nach mehreren Stunden Maischestandzeit und der Gärung (zum Teil spontan) in Edelstahltanks und im großen Holzfass wird der Wein auch einige Monate im Stahltank großen Holzfass ausgebaut.

STIL & CHARAKTER

Konzentrierte und tiefe Weine sind charakteristisch für die Ried Kellerberg. Schon die Nase zeigt sich kompakt und ausdrucksvoll; feste Würze und rauchig. Am Gaumen sehr tiefwürzig, texturbetont und von fester Struktur geprägt. Präzise und druckvoll mit einer schönen Säurestruktur und mineralischem Nachklang. Smaragd steht für trockene, dichte und komplexe Weine der Wachau; neben Struktur und Tiefe überzeugen Smaragde auch mit großem Lagerpotential. Der Grüne Veltliner Smaragd Ried Kellerberg ist ein vielseitiger Begleiter. Er passt zur mediterranen Küche wie einem cremigem Spargelrisotto oder gebratenem Wolfsbarsch mit Rosmarinkartoffeln ebenso gut wie zu österreichischen Klassikern wie einem Wiener Schnitzel oder gebackenen Steinpilzen mit Sauce Tartare. Aber auch exotischere Stile wie einem indischen Lamm Biryani (Lammeintopf mit Curry, Cashewnüssen und Rosinen) sind tolle Partner.

2025: TOP 50 | FORBES 5 TRAUBEN | GAULT MILLAU
2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF TOP 50 | WORLD'S BEST VINEYARDS
97 | A LA CARTE 96 | GAULT MILLAU
2023: 95 | FALSTAFF 97 | A LA CARTE 95-97 (4*) | VINARIA
18,5 | GAULT MILLAU 92,5-95 | WEIN.PUR 93 | J. SUCKLING
16,5+ | J. ROBINSON
2022: 95 | FALSTAFF 95+ | A LA CARTE 95-97 (4*) | VINARIA
95-100 | WEIN.PUR 94 | J. SUCKLING 18,5 | GAULT MILLAU
17 | J. ROBINSON 17,5+ | WEINWISER 92 | PARKER



Alkohol: 13,5 % | Säure: 6,4 ‰ | Restzucker: 1,0 g/l

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



KELLERSCHLÖSSEL



RIED KELLERBERG



ROMAN HORVATH MV & HEINZ
FRISCHENGROBER