

GRÜNER VELTLINER SMARAGD ^{RIED} SCHÖN 2024

Fokussiert, straff und charaktervoll - unser Grüner Veltliner von der extrem steilen Ried Schön im kühlen Spitzer Graben.

HERKUNFT & TERROIR

Das durchschnittliche Gefälle der Schön liegt bei 49 %, an manchen Stellen sind es 107 %, was sie zur steilsten Riede im Spitzer Graben macht. Die Ried Schön steht synonym für einzigartigen Grünen Veltliner. Der wächst in den meisten ihrer 57 Parzellen auf Paragneis und Glimmerschiefer und einem Terrain, das etwas tiefergründiger ist als das der umliegenden Rieden. Sowohl nach Südwesten wie auch Südosten exponiert, fängt sie im Sommer ausreichend Wärme für einen stoffigen, aufgrund der kühlen Nächte aber auch geradlinigen und eleganten Wein ein.

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

Sich im Weingarten zwischen den Parzellen zu bewegen, kommt einer Bergwanderung gleich. Die Bewirtschaftung wird manuell, zunehmend biologisch und mit starkem Fokus auf Biodiversität und eine nachhaltige Arbeitsweise durchgeführt. Die Lese findet - aufgrund der Höhenunterschiede in der Riede in mehreren Durchgängen statt. Im Keller werden die Trauben sanft abgepresst und temperaturkontrolliert vergoren. Der fertige Wein wird auf der Feinhefe im Edelstahltank und zum Teil im großen Holzfass ausgebaut, um Komplexität und Tiefe zu bewahren.

STIL & CHARAKTER

Grüner Veltliner aus der Ried Schön ist mineralisch, gehaltvoll und fokussiert. In der Nase bietet er für die Riede typische reife gelbe Steinobst- und Wiesenkräuternoten. Am Gaumen vereint sich eine cremige Stoffigkeit mit einer klaren und kühlen Struktur. Der Körper hat Power und verjüngt sich druckvoll in Richtung Gaumen. Die Kategorie Smaragd steht für trockene, kompakte und komplexe Wachauer Weine; neben Struktur und Tiefe überzeugen Smaragde auch mit großem Lagerpotential. Kulinarisch harmonisiert der Grüne Veltliner Smaragd Ried Schön mit Klassikern der österreichischen Küche wie Erdäpfelgulasch, Gebackenen Champignons oder Zanderfilet genauso gut wie mit exotischen Gerichten wie Hühnertajine oder asiatische Fischcurries. Mediterrane Gerichte wie Paella, Gnocchi mit Steinpilzen oder Gegrilltem Thunfisch passen ebenfalls bestens.

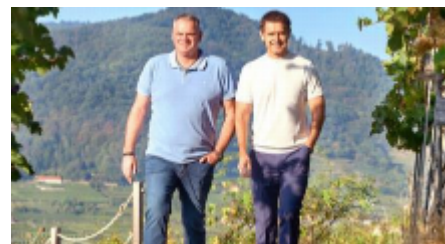
2025: TOP 50 | FORBES 5 TRAUBEN | GAULT MILLAU
2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF TOP 50 | WORLD'S BEST VINEYARDS
95-97 (4*) | VINARIA 94 | GAULT MILLAU
2023: 94 | FALSTAFF 95-97 (4*) | VINARIA 90-92,5 | WEIN.PUR
93 | J. SUCKLING 16,5 | J. ROBINSON 17,5 | GAULT MILLAU
91 | TASTED (A. LARSSON)
2022: 94 | A LA CARTE 94 | FALSTAFF 96+ | WEISSWEIN GUIDE
93-95 (3*) | VINARIA 93 | J. SUCKLING 17 | GAULT MILLAU



KELLERSCHLÖSSEL



RIED SCHÖN



ROMAN HORVATH MW & HEINZ
FRISCHENGROBER



Alkohol: 12,5 % | Säure: 6,1 g/l | Restzucker: 1,0 g/l