

GRÜNER VELTLINER SMARAGD^{RIED} AXPOINT 2024

Geprägt vom kühlen Klima in Spitz, zeigt sich dieser Grüner Veltliner fein-würzig und elegant und doch auch mit betonter Textur.

HERKUNFT & TERROIR

Axpoint ist eine Top-Lage für Grüner Veltliner am Westende der Wachau, im bekannten Weinbauort Spitz an der Donau. Die Riede steigt von rund 205 auf rund 290 Meter über dem Meeresspiegel und liegt in einem windgeschützten Kessel zwischen den Rieden Singerriedel und Pluris. Durch Erosion von benachbarten Steillagen lagerten sich im Laufe der Jahrtausende verwitterte Gneise ab und vermischten sich mit tieferer, tonhaltiger Bodenstruktur, teils auch mit Löss.

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

Das kühle Randklima in Spitz an der Donau erlaubt eine besonders lange Reifezeit. Strenge Ertragsreduktion und mehrere selektive Lesedurchgänge sind in der Axpoint besonders wichtig. Nach einigen Stunden Maischestandzeit erfolgt die Gärung imahltank; der Ausbau bzw. die Lagerung erfolgt dann teils auch für ein paar Monate im großen Holzfass.

STIL & CHARAKTER

Axpoint-Weine vereinen Eleganz, die durch den kühlen Einfluss des Jauerlings entsteht, mit Dichte und Kraft aufgrund eines tieferen Oberbodens. Man findet typischerweise Aromen nach Melone und Litschi, weißem Pfeffer, etwas Rauchigkeit sowie Noten von Heu und zartem Bienenwachs. Am Gaumen dicht und trotzdem sehr balanciert; eine erfrischende, rassige Säure unterstützt die ausgeprägte Struktur. 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 knusprigem Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat oder einem Kalbsbeuschel. Besonders harmonisiert Grüner Veltliner Axpoint mit geschmacklich intensiven Speisen der asiatischen Küche, probieren Sie zum Beispiel ein indisches Tandoori-Chicken.

2025:	TOP 50 FORBES	5 TRAUBEN GAULT MILLAU
2024:	WINZER DES JAHRES FALSTAFF	TOP 50 WORLD'S BEST VINEYARDS 95 A LA CARTE
2023:	93 FALSTAFF	93-95 (3*) VINARIA 90-92,5 WEIN.PUR 93 J. SUCKLING 16 J. ROBINSON 17,5+ WEINWISSE 95+ A LA CARTE
2022:	94 FALSTAFF	93-95 (3*) VINARIA 90-94 WEIN.PUR 92 J. SUCKLING 16,5 J. ROBINSON 91 PARKER
2021:	94 FALSTAFF	93-95 (3*) VINARIA 90-94 WEIN.PUR 93 J. SUCKLING 18,5 WEINWISSE 91 PARKER 16,5 J. ROBINSON


DOMÄNE
WACHAU



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



KELLERSCHLÖSSEL



RIED AXPOINT



ROMAN HORVATH MW & HEINZ
FRISCHENGRUBER