RIESLING
SMARAGD RIED BRANDSTATT 2024

DOMÄNE WACHAU

Vielschichtiger und tiefgründiger Riesling aus dem Spitzer Graben! Überzeugt mit Spannung, Dynamik und glasklarer Frucht.

Alkohol: 12,5 % | Säure: 8,1 ‰ | Restzucker: 2,5 g/l

HERKUNFT & TERROIR

Die Riede Brandstatt in der kleinen Ortschaft Elsarn schließt den Spitzer Graben und die Wachau nach Nordwesten hin ab. Auf ihren 14 Hektar ist sie topographisch überaus vielfältig und teilweise von kleinen Waldstücken durchzogen. Im oberen Bereich, wo sich auch starke Tag-Nacht-Unterschiede bemerkbar machen, ist sie sehr steil. Der Untergrund besteht hauptsächlich aus Spitzer Granodioritgneis und Glimmerschiefer und bietet ein optimales Terrain für vielschichtigen Riesling.

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 Weinhauer: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

Die Rieslingreben befinden sich im steilen oberen Bereich mit Gefällen bis zu 75 Prozent. Schwer zugänglich werden die von Steinmauern gehaltenen Terrassen ausschließlich per Hand bewirtschaftet. Die Weingärten werden nachhaltig und zunehmend biologisch bearbeitet. Die Trauben werden in mehreren Lesedurchgängen händisch nach strengen Selektionskriterien geerntet. Im Keller pressen wir die Trauben sanft ab und vergären sie temperaturkontrolliert. Der fertige Wein wird auf der Feinhefe im Stahltank und auch im großen Holzfass gereift, wodurch er zusätzliche präzise Nuancen und Tiefe erhält.

STIL & CHARAKTER

Riesling von der Ried Brandstatt steht exemplarisch für straffe Säure und lebendige Struktur. In der Nase reife Steinobst-, Zitrus- und Kräuteraromen. Am Gaumen wirkt er aufgrund des kühlen Klimas und der hochgelegenen Weingärten frisch und präzis. Der Körper ist tiefgründig und kompakt. Smaragd steht für trockene, dichte und komplexe Weine der Wachau; neben Struktur und Tiefe überzeugen Smaragde auch mit großem Lagerpotential. Der Wein ist vielseitig kombinierbar. Ideen aus der österreichischen Küche wären überbackene Schinkenfleckerl, gebratener Saibling oder ein Kalbsbeuschel. Mediterrane Gerichte wie Vitello Tonato, Pappardelle mit Hühnerleber und Salbei oder Tortelloni mit Ricotta passen hervorragend. Er passt aber auch zu asiatischen Gerichten wie koreanischem Bulgogi Beef oder Spicy Tempura-Garnelen.

5 TRAUBEN | GAULT MILLAU TOP 50 | FORBES
TOP 50 | WORLD´S BEST VINEYARDS WINZER DES JAHRES | FALSTAFF

2024: 95 | FALSTAFF 93-95 (3*) | VINARIA 95 | VINOUS 92,5-95 | WEIN.PUR
2023: 95 | FALSTAFF 95 | A LA CARTE 16,5 | J. ROBINSON 94 | J. SUCKLING 93-95 (3*) | VINARIA 92,5-95 | WEIN.PUR 17,5+ | WEINWISSER 17,5 | GAULT MILLAU
2022: 95 | FALSTAFF 94+ | WEISSWEINGUIDE 95 | A LA CARTE 94 | J. SUCKLING 17 | GAULT MILLAU 17 | J. ROBINSON

KELLERSCHLÖSSEL

RIED BRANDSTATT

ROMAN HORVATH MV & HEINZ FRISCHENGRUBER

Domäne Wachau | Austria | 3601 Dürnstein 107 | www.domaene-wachau.at

HANDGELESEN HANDPICKED
VEGAN
ZERTIFIZIERT 909033 NACHHALTIG AUSTRIA