



DOMÄNE
WACHAU

RIESLING SMARAGD ^{RIED}ACHLEITEN 2024

Gneis, verwittertes Urgestein, karger Boden - all das findet man in dieser Riede. Rieslinge von monumentaler Größe mit enormen Lagerpotential.

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 Rieslings geprägt von reduzierten Erträgen. Die 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 nach anfänglicher Lagerung im Stahltank auch einige Monate im großen Holzfass ausgebaut. Die Lagerung auf der Feinhefe liefert präzise Nuancen und zusätzliche Tiefe.

STIL & CHARAKTER

Riesling von der Ried Achleiten zeigt sich sehr elegant-aromatisch, saftige Steinobstaromen, wie Marille und ein Hauch von Weingartenpfirsich. Der Gneisboden der Achleiten unterstützt die rassige Säure und tiefe Mineralität enorm. Eine beeindruckende Struktur und ein salziges Finish sind typisch für diesen Wein. Smaragd steht für trockene, dichte und komplexe Weine der Wachau; neben Struktur und Tiefe überzeugen Smaragde auch mit großem Lagerpotential. Der Wein passt bestens zu Spargel mit Schinken oder klassisch mit Sauce Hollandaise und natürlich zu heimischen Fisch (Forelle, Saibling) vom Grill. Auch zu würzigen fernöstlichen Gerichten harmonisiert der Wein vorzüglich, z. B. zu einem koreanischen Bulgogi (gebratenes Rindfleisch mit einer Marinade aus Sojasauce, Ingwer und Knoblauch). In der Jugend charmant, nach 3-5 Jahren am ersten Höhepunkt, kann der Riesling 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
98 | A LA CARTE 97 | GAULT MILLAU
2023: 95 | FALSTAFF 96+ | WEISSWEINGUIDE 95-97 (4*) | VINARIA
96 | TASTED (A. LARSSON) 95 | J. SUCKLING 92,5-95 | WEIN.PUR
96+ | A LA CARTE 16,5 | J. ROBINSON 17 | WEINWISSE
19 | GAULT MILLAU 95 | DECANTER 98 | WEISSWEINGUIDE
2022: 95 | DECANTER 95 | FALSTAFF SIEGER | WEISSWEINGUIDE
18 | GAULT MILLAU 96+ | A LA CARTE 16,5 | J. ROBINSON 93 | PARKER



Alkohol: 13,0 % | Säure: 8,1 ‰ | Restzucker: 2,7 g/l

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



KELLERSCHLÜSSEL



RIED ACHLEITEN



ROMAN HORVATH MV & HEINZ
FRISCHENGROBER

