



DOMÄNE  
WACHAU

# GRÜNER VELTLINER SMARAGD <sup>RIED</sup> ACHLEITEN LR 2020

Von den obersten Parzellen der Ried Achleiten. Rund fünf Jahre Ausbau im großen Holzfass. Puristisch, charaktervoll, komplex und dicht.

## 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 2020

Die Weine des Jahrgangs 2020 zeigen sich klar, präzise und frisch-fruchtig, wenn auch die Erntemengen sehr klein ausgefallen sind. Das Jahr begann trocken und warm und der Sommer war abwechselnd sonnig und regnerisch, bis Ende August die Wachau von einem fürchterlichen Hagelschauer heimgesucht wurde. Gerade in Jahrgängen wie diesem sind die Handlese und die strenge Selektion im Weingarten von besonderer Bedeutung.

## WEINGARTEN & KELLER

Aufgrund der kargen Böden der Ried Achleiten ist der Grüne Veltliner geprägt von reduzierten Erträgen. Die Ernte erfolgt in mehrmaligen Lesedurchgängen und nach strengen Selektionskriterien. Nach einigen Stunden Maischestandzeit wird schonend gepresst. Nach der Gärung im Edelstahl wurde der Grüne Veltliner LR fünf Jahre im großen Holzfass auf der Feinhefe ausgebaut. Der Wein zeichnet sich vor allem durch seine späte Abfüllung im Frühjahr 2026 aus, denn die lange Lagerung auf der Feinhefe liefert vielschichtige Nuancen und zusätzlich Finesse. Abgefüllt wurde der Wein ohne Filtration.

## STIL & CHARAKTER

Die Ried Achleiten steht für Weine mit großer Eigenständigkeit. Der Wein präsentiert sich ausdrucksvoll in der Nase mit ausgeprägten floralen Noten, Weingartenpfirsich, frische Küchenkräuter und feinen Gewürznoten, weißer Pfeffer, dunkle und rauchige Mineralität. Der Körper präsentiert sich saftig und konzentriert; enorme Extraktichte und feine Exotik in schöner Balance mit der frischen Säure; langer mineralisch-würziger Abgang. Der Wein passt zu Klassikern der österreichischen Küche wie Tafelspitz mit Apfel-Kren und Schnittlauch-Sauce oder einem Kalbsbeuschel. Besonders harmonisiert Grüner Veltliner Achleiten LR mit geschmacklich intensiven Speisen der asiatischen Küche, probieren Sie thailändischen Som Tam (scharfer Papaya Salat). Jetzt charmant und rassig und quasi am ersten Trink-Höhepunkt, nach weiteren 3-5 Jahren Reife mit zunehmender Harmonie, kann der Grüne Veltliner 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
- 2019: 95 | FALSTAFF 95-100 | WEIN.PUR 96 | A LA CARTE
- 2018: 94 | FALSTAFF 92,5-95 | WEIN.PUR 96 | A LA CARTE
- 2017: GOLD | ÖGZ 96 | FALSTAFF



Alkohol: 13,0 % | Säure: 6,2 ‰ | Restzucker: 1,5 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



RIED ACHLEITEN



ROMAN HORVATH MW & HEINZ  
FRISCHENGRUBER