GRÜNER VELTLINER SMARAGD RIED ACHLEITEN LR 2020

DOMÄNE WACHAU

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

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

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 Extraktdichte 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 harmoniert 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.

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

2020: 96 | FALSTAFF
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

KELLERSCHLÖSSEL

RIED ACHLEITEN

ROMAN HORVATH MW & HEINZ FRISCHENGRUBER

HANDGELESEN HANDPICKED VEGAN NACHHALTIG AUSTRIA

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