

RIESLING SMARAGD ^{RIED} LOIBENBERG 2025

Balancierte Struktur, saftige tiefe Frucht und fesselnde Säure – ein eleganter Wein einer wärmeren Riede, kräutrige Würze und tiefes Bukett.

HERKUNFT & TERROIR

Von Osten in die Wachau erstreckend, erhebt sich der Loibenberg mächtig bis in eine Höhe von 420 Meter. Es ist wohl eine der größten Einzellagen der Wachau, aufgrund des starken pannonischen Klimaeinflusses auch „Herdplatte der Wachau“ genannt. Das Terroir wird durch Verwitterungsböden über Gföhler Gneis mit etwas Löss- oder Lehmauflage im unteren Bereich bestimmt, darüber hinaus übt das pannonische Klima einen prägenden Einfluss aus.

JAHRGANG 2025

Das Jahr startete mild und trocken. Trotz vereinzelter Frost- und Hagelschäden im Mai verlief das Frühjahr ausgeglichen. Der Sommer brachte Gegensätze: heiß im Juni, kühl und nass im Juli, gefolgt von idealen Bedingungen im August. Spätsommerliches Wetter und kühle Nächte im September waren perfekt für die finale Reife. Während der Lese profitierten wir von der Flexibilität unserer Weinbauer:innen, da es durch einzelne Regentage immer wieder zu Unterbrechungen kam. Dank akribischer Planung und selektiver Handlese konnten die Trauben optimal geerntet werden. Ein Jahrgang mit kühler Frische, feiner Aromatik, präziser Struktur und mega Potenzial!

WEINGARTEN & KELLER

Auf besonders hohen Parzellen des Loibengrunds steht unser Riesling. Aufgrund des sehr kargen Bodens sind die Erträge besonders niedrig. Handwerk und nachhaltige Bewirtschaftung garantieren eine präzise Boden- und Laubarbeit. Geerntet wird händisch und in mehreren Lesedurchgängen. Nach einer Maischestandzeit von einigen Stunden wird der Wein im Stahltank vergoren. Ein Ausbau, teils im großen Holzfass, verleiht dem Riesling Standfestigkeit und Kompaktheit.

STIL & CHARAKTER

Am Gaumen ausgeprägt und kräftig mit klarem Fruchtausdruck und saftigem Abgang, Säure und Körper sind in guter Balance, sehr elegant; ein charmanter und trinkfreudiger Loibenberg mit Rückgrat und langem Abgang. „Smaragd“ steht für trockene, dichte und komplexe Weine der Wachau; neben Struktur und Tiefe überzeugen Smaragde auch mit großem Lagerpotential. Ideal gekühlt, frisch aus dem Kühlschrank, ist der Riesling Smaragd Ried Loibenberg ein vielseitiger Begleiter. Er passt zu einer Vielzahl an Fischgerichten wie z. B. einem gebratenem Branzino mit Spargelrisotto oder einer herzhaften Pizza Frutti di Mare ebenso wie zu typisch österreichischen Gerichten wie Fleischlaberl mit Erdäpfelpüree oder einem Tafelspitz mit Apfel-Kren und Schnittlauch-Sauce. Aber auch zu einem indischen würzigen Fisch-Curry harmoniert der Wein wunderbar.

2025: TOP 50 | FORBES 5 TRAUBEN | GAULT MILLAU 94 | FALSTAFF
2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF TOP 50 | WORLD'S BEST VINEYARDS
93-95 | VINOUS 94 | FALSTAFF 95-97 (4*) | VINARIA
95-100 | WEIN.PUR 92 | GAULT MILLAU
2023: 94 | FALSTAFF 95-97 (4*) | VINARIA 95-100 | WEIN.PUR
94 | J. SUCKLING 16 | J. ROBINSON 17,5 | WEINWISSE
2022: 94 | FALSTAFF 95-97 (4*) | VINARIA 90-94 | WEIN.PUR
95 | A LA CARTE 17 | J. ROBINSON 18 | WEINWISSE 93 | PARKER


DOMÄNE
WACHAU



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



KELLERSCHLÜSSEL



RIED LOIBENBERG



ROMAN HORVATH MV & HEINZ
FRISCHENGROBER