



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER SMARAGD ^{RIED} KIRNBERG 2025

Stoffig, saftig, individuell, voller Würze und Spannung zeigt sich der Smaragd von der Rossatzter Lage Kirnberg.

HERKUNFT & TERROIR

Der Kirnberg, erstmals im Jahre 1451 als „Churnperig“ schriftlich belegt, liegt im westlichen Rossatz am Südufer der Donau und ist eher ein Hochplateau denn ein Berg. Die nach Osten hin ausgerichtete Lage Kirnberg ist geprägt von massiven Felsen und Paragneis.

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

Die Weingärten werden nachhaltig, zunehmend biologisch und ohne Einsatz von Insektiziden oder Herbiziden bewirtschaftet. Handwerk und Detailverliebtheit bestimmen die Arbeit unserer Winzer. Geerntet wird ausschließlich per Hand und in mehreren Lesedurchgängen. Nach einer Maischestandzeit von mehreren Stunden und der Gärung (zum Teil spontan) in Edelstahltanks wird der Wein nach anfänglicher Lagerung im Stahltank auch einige Monate im großen Holz-Lagerfass ausgebaut.

STIL & CHARAKTER

Grüner Veltliner vom Kirnberg zeigt sich stets elegant und saftig, mit feiner Würze und Mineralität. In der Nase subtil und verspielt mit Aromen nach gelbem Apfel, etwas Grapefruit und weißem Pfeffer; am Gaumen stoffig, geschmeidig und lebendig; eine erfrischende Säure; langanhaltend, elegant und mineralisch-würzig im Abgang. Smaragd steht für trockene, dichte und komplexe Weine der Wachau; neben Struktur und Tiefe überzeugen Smaragde auch mit großem Lagerpotential. Ideal bei gekühlter Serviertemperatur passt der Wein perfekt zur klassischen österreichischen Küche wie z. B. zur gefüllten Kalbsbrust, gebratener Gans und Ente und sogar zum Schweinsbraten. Ebenso harmonisiert der Wein ideal zur asiatischen Küche wie zum Beispiel zum thailändischen Satay Gai (Hühnerspieße mit Erdnussauce), aber auch zu charaktervollen mediterranen Gerichten wie einer herzhaften Paella, Penne all' arrabbiata oder eine Saltimbocca. Er zeigt sich schon in der Jugend sehr zugänglich, gewinnt aber durch gute Lagerung und einige Jahre Reife.

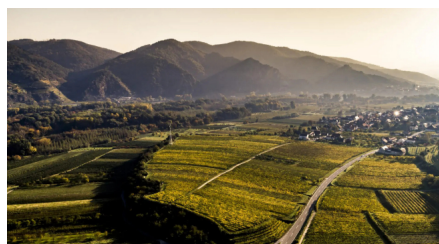
2025: TOP 50 | FORBES 5 TRAUBEN | GAULT MILLAU 94 | FALSTAFF
2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF TOP 50 | WORLD'S BEST VINEYARDS
93-95 | VINOUS 93 | FALSTAFF 98 | WEISSWEIN GUIDE
93-95 (3*) | VINARIA 92,5-94,9 | WEIN.PUR 91 | GAULT MILLAU
2023: 93 | FALSTAFF 97+ | WEISSWEIN GUIDE 90-92,5 | WEIN.PUR
93-95 (3*) | VINARIA 16,5 | J. ROBINSON 17 | GAULT MILLAU
2022: 94 | FALSTAFF 90-94 | WEIN.PUR 91 | PARKER 93 | J. SUCKLING
16,5+ | J. ROBINSON 17 | GAULT MILLAU



Alkohol: 13,0 % | Säure: 5,7 ‰ | Restzucker: 0,7 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



RIED KIRNBERG



ROMAN HORVATH MW & HEINZ
FRISCHENGROBER