



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER SMARAGD DÜRNSTEIN 2023

Ein Smaragd mit Tiefgang. Nur die besten und reifsten Trauben werden für diesen Wein verarbeitet - ein großer Wein!

HERKUNFT & TERROIR

In der Wachau, rund um Dürnstein, befinden sich die Weingärten aus denen die Trauben für die einzigartigen „Dürnstein“-Weine selektioniert werden. Durch das einzigartige Zusammenspiel von warmem, pannonischem Klima und kargen Urgesteinsböden gedeihen hier unverkennbare Wachauer Weine mit kraftvoller Eleganz.

JAHRGANG 2023

Einem sehr milden und trockenen Winter folgte ein kühler Frühling, der die Böden mit viel Feuchtigkeit versorgte. Davon profitierten die Reben an den oft sehr heißen Sommertagen. Mehrere Hagelschläge waren Wermutstropfen in einem bis in den Herbst sehr guten Jahresverlauf. Hohe Septembertemperaturen und die damit einhergehend Reifeentwicklung wurden durch kühle Oktobernächte kompensiert, sodass wir am Ende ausgewogene Trauben lesen konnten. Das Resultat sind balancierte und harmonische Weine, mit stoffiger Textur sowie vielschichtigen und saftigen Aromen.

WEINGARTEN & KELLER

Eine nur händisch durchzuführende und mühsame Bearbeitung der steilen Steinterrassen-Weingärten und der karge Boden. Nach der kontrollierten Gärung in Edelstahl tanks wird der Wein nach anfänglicher Lagerung im Stahltank teilweise auch für kurze Zeit im großen Holz-Lagerfass ausgebaut.

STIL & CHARAKTER

Ausgeprägt und zugänglich im Duft, subtil und verspielt; am Gaumen dicht und druckvoll, saftige Fruchtaromen, eine schöne Balance durch eine lebendige Säure und eleganter Struktur, anhaltend 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 frisch aus dem Kühlschrank passt der Wein zu Klassikern der österreichischen Küche wie Tafelspitz mit Apfel-Kren und Schnittlauch-Sauce, einem Paprika-Hendl mit Nockerln oder einem Kalbsbeuschel. Er begleitet auch würzigere Fischgerichte, so z. B. gebackenen Karpfen oder Zander serbisch. Besonders harmoniert Grüner Veltliner Smaragd mit geschmacklich intensiven Speisen der asiatischen Küche, probieren Sie thailändischem Som Tam (scharfer Papaya Salat). Schon in der Jugend zeigt sich der Wein sehr zugänglich, ist aber auch 3 bis 5 Jahre lagerfähig.

2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF

2023: 92 Punkte | FALSTAFF

2022: 93 Punkte | FALSTAFF

2021: 93 Punkte | FALSTAFF

2020: 93 Punkte | FALSTAFF Europe No 1 - Worldwide No 3 | WORLD´S BEST VINEYARDS



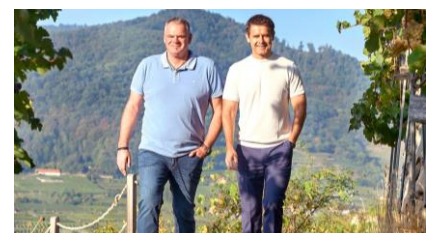
Alkohol: 13,5 % | Säure: 5,7 ‰ | Restzucker: 1,3 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



DÜRNSTEIN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER



VEGAN

NACHHALTIG
AUSTRIA