



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER SMARAGD HIMMELSTIEGE 2023

Komplexe Nase nach reifen Früchten, zart exotisch und schwarzer Pfeffer - ein großer Veltliner von alten Rebstöcken!

HERKUNFT & TERROIR

Die Himmelstiege ist ein legendärer Wachauer Wein. Die Trauben dafür stammen heute vorwiegend vom rechten Ufer der Donau. Früher eher gering geschätzt, gehören die markant kühlen Weingärten zwischen Rossatz, den Arnsdörfern und der imposanten Riede Traunthal im äußersten Westen heute zu den spannendsten Terrains der Wachau. Die Bearbeitung der Weingärten ist handwerklich und detailverliebt, die Bewirtschaftung nachhaltig und immer öfter biologisch. Federspiele sowie Smaragde von der Himmelstiege beeindruckten mit klassischer Wachauer Fruchtausprägung und kühler Mineralik.

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 reduzieren den Ertrag. Die Trauben für diesen Grünen Veltliner werden von Hand geerntet. Nach der Gärung in Edelstahltanks wird der Wein nach anfänglicher Lagerung im Stahltank teilweise auch kurze Zeit im großen Holz-Lagerfass ausgebaut.

STIL & CHARAKTER

Offen und ausdrucksstark im Duft, verspielt mit würzigen und exotischen Noten; am Gaumen pikant mit Druck und vielschichtigen Aromen, sehr elegant und guter Trinkfluss; langanhaltend. 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' arrabiata oder eine Saltimbocca. Er zeigt sich schon in der Jugend sehr zugänglich, gewinnt aber durch gute Lagerung und einige Jahre Reife.

2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF

2023: 92 Punkte | FALSTAFF

2022: Silber | AWC

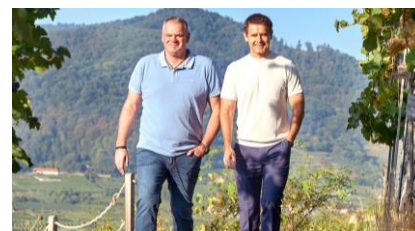
2021: 93 Punkte | FALSTAFF NÖ Weinprämierung | GOLD Silber | AWC



KELLERSCHLÖSSEL



HIMMELSTIEGE



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER



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

