



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER SMARAGD ^{RIED} KIRNBERG 2023

Stoffig, saftig, individuell, voller Würze und Spannung zeigt sich der Smaragd von der Rossatzer 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 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

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 Erdnusssauce), 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: 93 Punkte | FALSTAFF 97+ Punkte | WEISSWEINGUIDE
93-95 Punkte (3*) | VINARIA

2022: 94 Punkte | FALSTAFF 90-94 Punkte | WEIN.PUR 93 Punkte | JAMES SUCKLING
16,5+ Punkte | JANCIS ROBINSON 91 Punkte | PARKER 17 Punkte | GAULT MILLAU

2021: 93 Punkte | DECANTER 94 Punkte | A LA CARTE 93 Punkte | PARKER
16,5 Punkte | J. ROBINSON

2020: 93+ Punkte | A LA CARTE 93 Punkte | FALSTAFF 4 Gläser | WEIN.PUR
Europe No 1 - Worldwide No 3 | WORLD'S BEST VINEYARDS



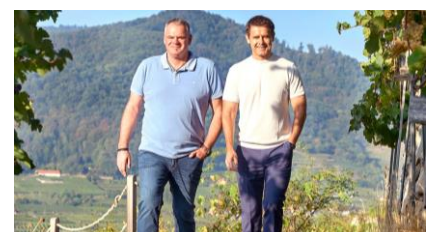
Alkohol: 13,5 % | Säure: 5,3 ‰ | Restzucker: 1,1 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



RIED KIRNBERG



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

