



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER SMARAGD WEISSENKIRCHEN 2023

Komplexität pur! Dieser Smaragd zeigt sich ausgewogen, konzentriert und dicht. Ein großartiger Veltliner!

HERKUNFT & TERROIR

Die Rebfläche dieses Orts-Weines befinden sich in der Gemeinde Weissenkirchen, welche die Orte Joching und Wösendorf umfasst. Die Weine repräsentieren einen klassischen mineralischen Stil.

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 und zunehmend biologisch mit Verzicht auf Insektizide und Herbizide bearbeitet und händisch gelesen. Nach einer genauen Selektion des Traubengutes sowie der Pressung in pneumatischen Tankpressen, erfolgt anschließend eine kontrollierte Gärung mit Ausbau in Edelstahltanks.

STIL & CHARAKTER

Am Gaumen kompakt und druckvoll; sehr balanciert mit einer zarten Würze, erfrischender Säure und intensiven Fruchtnoten; langanhaltend 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 Temperatur frisch aus dem Kühlschrank lässt sich dieser Smaragd vielseitig in der Speisenkombination einsetzen. Er passt perfekt zu österreichischen Gerichten wie gerösteter Kalbsleber, gebackenen Steinpilzen oder einem Reisfleisch. Aber auch zur mediterranen Küche wie Ossobuco, Souvlaki oder Cevapcici harmoniert Weissenkirchen Smaragd vom Veltliner. Der Wein passt aber auch ideal zu einem würzigen Thai-Curry mit Kokosmilch oder gebratenem Rindfleisch mit Szechuan Pfeffer. Dieser Wein zeigt sich schon in der Jugend sehr zugänglich, ist aber auch 3 bis 5 Jahre lagerfähig.

2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF

2023: 92 Punkte | FALSTAFF

2022: 92 Punkte | DECANTER 93 Punkte | FALSTAFF 93 Punkte | A LA CARTE

2021: 93 Punkte | FALSTAFF

2020: 92 Punkte | FALSTAFF 93 Punkte | DECANTER

Europe No 1 - Worldwide No 3 | WORLD'S BEST VINEYARDS

2019: 92 Punkte | FALSTAFF



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



KELLERSCHLÖSSEL



WEISSENKIRCHEN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

