



DOMÄNE  
WACHAU

# RIESLING SPÄTLESE

## RIED ACHLEITEN 1969

**Einfach große Klasse: gut integrierte Süße, reifer Weingarten-Pfirsich, gute Säurestruktur.**

### HERKUNFT & TERROIR

Ried Achleiten ist eine legendäre Riede am Ortsrand von Weißenkirchen. Trockensteinmauern aus dem 12. Jahrhundert, die die silikatreichen Rankerböden befestigen, prägen das Bild dieser Spitzenlage. Darunter liegt im oberen Teil der helle Gföhler Gneis. Am unteren Hang treten dunkle, oft geschieferte Amphibolitgesteine neben Paragneis hervor. Ried Achleiten gilt als eine der ganz großen Herkünfte der Weinwelt.

### JAHRGANG 1969

Ein zeitiges Frühjahr und eine von März bis Mitte Juli anhaltende Trockenheit verbunden mit Hitze, gefolgt von etwas Regen in der zweiten Julihälfte und einem etwas kühleren August prägten den Jahrgang. Danach folgte ein herrlicher Oktober mit viel Frühnebel und Sonnenschein tagsüber. Dadurch gediehen Trauben mit hohen Zuckergraden, wie sie seit den Jahren 1961-1963 nicht mehr gewachsen sind. Das Ergebnis waren Weine mit ausgeprägter, schöner Botrytis und ein sehr guter bis großer Jahrgang mit hoher Reife, toller Aromatiefe und herausragenden Prädikatsweinen. Heute allgemein mit großer Freude zu trinkende Weine.

### WEINGARTEN & KELLER

Riesling von der Ried Achleiten ist aufgrund der kargen Böden geprägt von reduzierten Erträgen. Die Riesling-Trauben für diese Spätlese wurden nach strenger Selektion in einer der letzten Lesedurchgängen händisch geerntet. Ein gewisser Anteil Botrytis wurde damals mitgeerntet und prägt auch den Wein in charaktervoller Weise. Die langsame Vergärung und der Ausbau im großen Holzfass sorgten für Tiefe und Struktur.

### STIL & CHARAKTER

Klares und tiefes Goldgelb mit Silberreflexen. Facettenreiches Bukett aus Mandarinenzesten, Marillenkönit und zarten Kräuternoten. Fruchtig nach reifem Weingarten-Pfirsich und perfekt integrierter Säurestruktur. Am Gaumen ein dichtes Volumen mit einer rassigen Säure. Eine tolle, gereifte Spätlese, die man am besten solo genießt, die sich aber auch perfekt zu Käse kombinieren lässt. Gut gekühlt bei ca. 12°C genießen. Selbstverständlich auch zu süßen Nachspeisen oder hervorragend zum österreichischen Ganslbraten sowie zur Gänseleber. Eine Spätlese ist lt. österreichischem Weingesetz ein österreichischer Prädikatswein aus etwas später geernteten Trauben mit einem Mindestmostgewicht von 21° KMW (105° Öchsle).

2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF

2020: Europe No 1 - Worldwide No 3 | WORLD'S BEST VINEYARDS



Alkohol: 11,4 % | Säure: 9,4 % | Restzucker: 15,3 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



RIED ACHLEITEN



ROMAN HORVATH MW &  
HEINZ FRISCHENGRUBER