



DOMÄNE
WACHAU

RIESLING SPÄTLESE

RIED ACHLEITEN 1975

Intensiv im Duft, mit sehr ausgeprägten Fruchtaromen von gerösteten Mandeln, Datteln, Zitrusfrüchten und getrockneten Marillen - großer Wein!

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 1975

Die Wettersituation 1975 war regional sehr verschieden und das Jahr startete mit einem milden Winter. Im Frühjahr war es sehr wechselhaft und kühl. Der Sommer zeigte sich dann regnerisch, worauf ein sehr heißer September folgte. Mitte Oktober gab es wieder viel Regen. Botrytis war anfangs nicht allzu kräftig, sondern trat erst Anfang bis Mitte November auf. Da am 23. November der erste Nachtfrost eintraf war eine späte Lese möglich. 1975 brachte Weine, die sich sehr würzig und harmonisch zeigen. Man sprach von fruchtigen, intensiven sowie lagerfähigen Weinen. Prädikatsweine gab es vereinzelt. Mengenmäßig war 1975 eine gute Ernte.

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 charaktvoller Weise. Die langsame Vergärung und der Ausbau im großen Holzfass sorgten für Tiefe und Struktur.

STIL & CHARAKTER

Der Wein ist klar und zeigt ein tiefes Goldgelb mit schillernden Reflexen. Intensiv im Duft, mit sehr ausgeprägten Fruchtaromen von Datteln, Nüssen, Zitrusfrüchten und getrockneten Marillen mit einem Hauch Akazienhonig. Sehr balanciert und komplex mit einer guten Struktur und einer nur angedeuteten eingebundenen Restsüße. Am Gaumen ein sehr dichtes Volumen mit einer rassigen Säure. Am besten gekühlt bei ca. 12°C genießen. Ein großer Solo-Wein, der in besonderen Stunden getrunken wird. 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: 12,3 % | Säure: 8,6 ‰ | Restzucker: 12,2 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



RIED ACHLEITEN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER