



DOMÄNE
WACHAU

RIESLING SPÄTLESE RIED ACHLEITEN 1979

Intensiv im Duft, mit sehr ausgeprägten Fruchtaromen von Feigen, Birne, Quitte und ein Hauch von Exotik und reifen Marillen!

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 1979

Zu Neujahr des Jahres 1979 gab es einen Wettersturz mit starkem Frosteinbruch - die Wachau blieb dabei aber von schweren Frostschäden verschont. Nach einem feuchten Frühling folgte ein später, doch kräftiger Austrieb. Auf einen recht kühlen Juli folgten heiße August- und Septemberwochen und ein herrlicher Oktober. Die Ernte war schon Anfang Oktober mit guten Gradationen und hoher physiologischer Reife voll im Gange. Der Ertrag war mittelmäßig, die Weine jedoch von hervorragender Qualität. 1979 ist ein großer Jahrgang mit körperreichen, vollmundigen, tiefgründigen und lagerfähigen Weinen.

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

Klares und tiefes Goldgelb mit schillernden Reflexen. Intensiv im Duft, mit sehr ausgeprägten Fruchtaromen von Feigen, Birne, Quitte und ein Hauch von Exotik. Sehr balanciert und komplex mit einer gut eingebundenen Restsüße und dichtes Volumen am Gaumen. Eine tolle, gereifte Spätlese, die man am besten solo genießt, die sich aber auch perfekt zu Käse kombinieren lässt. 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: 11,5 %



KELLERSCHLÖSSEL



RIED ACHLEITEN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER