

GRÜNER VELTLINER SMARAGD ^{RIED} ACHLEITEN LR 2018

DOMÄNE WACHAU
BACKSTAGE



DOMÄNE
WACHAU

Von den obersten Parzellen der Ried Achleiten. Rund fünf Jahre Ausbau im großen Holzfass. Puristisch, charaktervoll, komplex und dicht.

HERKUNFT & TERROIR

Achleiten ist eine legendäre Riede, direkt an der Donau am Ortsrand von Weißenkirchen gelegen. Trockensteinmauern aus dem 12. Jahrhundert und silikatreiche, karge Böden prägen das Bild dieser Spitzenlage. Darunter liegt im oberen Teil des Berges der helle Gföhler Gneis. Am unteren Hang dominiert der Paragneis und es tritt dunkles, oft geschiefertes Amphibolitgestein hervor.

JAHRGANG 2018

2018 ist ein klassischer, recht straffer Jahrgang, der stilistisch auf ein kühleres Jahr schließen lässt. Zwar war der Sommer lang und oft sehr warm, doch blieben wir insgesamt unter den Temperaturspitzen. Insgesamt dürfen wir 2018 Weine in die Flasche bekommen, die ausgewogen, straff und elegant sind und eine profunde und saftige Textur mit einer glasklaren und vielschichtigen Aromatik verbinden.

WEINGARTEN & KELLER

Aufgrund der kargen Böden der Ried Achleiten ist der Grüne Veltliner geprägt von reduzierten Erträgen. Die Ernte erfolgt in mehrmaligen Lesedurchgängen und nach strengen Selektionskriterien. Nach einigen Stunden Maischestandzeit wird schonend gepresst. Nach der Gärung im Edelstahl wurde der Grüne Veltliner LR fünf Jahre im großen Holzfass auf der Feinhefe ausgebaut. Der Wein zeichnet sich vor allem durch seine späte Abfüllung im Frühjahr 2024 aus, denn die lange Lagerung auf der Feinhefe liefert vielschichtige Nuancen und zusätzlich Finesse. Abgefüllt wurde der Wein ohne Filtration.

STIL & CHARAKTER

Die Ried Achleiten steht für Weine mit großer Eigenständigkeit. Der Wein präsentiert sich ausdrucksvoll in der Nase mit ausgeprägten floralen Noten, Weingartenpfirsich, frische Küchenkräuter und feinen Gewürznoten, weißer Pfeffer, dunkle und rauchige Mineralität. Der Körper präsentiert sich saftig und konzentriert; enorme Extraktichte und feine Exotik in schöner Balance mit der frischen Säure; langer mineralisch-würziger Abgang. Der Wein passt zu Klassikern der österreichischen Küche wie Tafelspitz mit Apfel-Kren und Schnittlauch-Sauce oder einem Kalbsbeuschel. Besonders harmonisiert Grüner Veltliner Achleiten LR mit geschmacklich intensiven Speisen der asiatischen Küche, probieren Sie thailändischen Som Tam (scharfer Papaya Salat). Jetzt charmant und rassig und quasi am ersten Trink-Höhepunkt, nach weiteren 3-5 Jahren Reife mit zunehmender Harmonie, kann der Grüne Veltliner von der Achleiten auch 15 Jahre und länger reifen.

2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF

2018: 94 Punkte | FALSTAFF 92,5-95 Punkte | WEIN.PUR

2017: Gold | ÖGZ 96 Punkte | FALSTAFF

2016: 95 Punkte | FALSTAFF 95-96 Punkte | VINARIA 95 Punkte | A LA CARTE

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



Alkohol: 13,5 % | Säure: 7,0 ‰ | Restzucker: 2,4 g/l

0,75l | 1,5l | 3l



KELLERSCHLÖSSEL



RIED ACHLEITEN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

