# RIESLING **SMARAGD RIED ACHLEITEN 2023**

DOMÄNE WACHAU

Gneis, verwittertes Urgestein, karger Boden – all das findet man in dieser Riede. Rieslinge von monumentaler Größe mit enormen Lagerpotential.

#### **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 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**

Aufgrund der kargen Böden der Ried Achleiten ist der Anbau des Rieslings geprägt von reduzierten Erträgen. Die Trauben für diesen Smaragd werden in mehrmaligen Lesedurchgängen und nach strengen Selektionskriterien geerntet. Nach einigen Stunden Maischestandzeit wird schonend gepresst. Nach der Gärung (zum Teil spontan) in Edelstahltanks wird der Wein nach anfänglicher Lagerung im Stahltank auch einige Monate im großen Holzfass ausgebaut. Die Lagerung auf der Feinhefe liefert präzise Nuancen und zusätzliche Tiefe.

## **STIL & CHARAKTER**

Riesling von der Ried Achleiten zeigt sich sehr elegant-aromatisch, saftige Steinobstaromen, wie Marille und ein Hauch von Weingartenpfirsich. Der Gneisboden der Achleiten unterstützt die rassige Säure und tiefe Mineralität enorm. Eine beeindruckende Struktur und ein salziges Finish sind typisch für diesen Wein. Smaragd steht für trockene, dichte und komplexe Weine der Wachau; neben Struktur und Tiefe überzeugen Smaragde auch mit großem Lagerpotential. Der Wein passt bestens zu Spargel mit Schinken oder klassisch mit Sauce Hollandaise und natürlich zu heimischen Fisch (Forelle, Saibling) vom Grill. Auch zu würzigen fernöstlichen Gerichten harmoniert der Wein vorzüglich, z. B. zu einem koreanischen Bulgogi (gebratenes Rindfleisch mit einer Marinade aus Sojasauce, Ingwer und Knoblauch). In der Jugend charmant, nach 3-5 Jahren am ersten Höhepunkt, kann der Riesling von der Achleiten auch 15 Jahre und länger reifen.

2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF

2023: 94 Punkte | FALSTAFF 96+ Punkte | WEISSWEINGUIDE 95-97 Punkte (4\*) | VINARIA 92,5-95 Punkte | WEIN.PUR 95 Punkte | JAMES SUCKLING 96 Punkte | A LA CARTE

2022: 95 Punkte | DECANTER 95 Punkte | FALSTAFF Sieger | WEISSWEIN GUIDE 95-97 Punkte (4\*) | VINARIA 18 Punkte | GAULT MILLAU 96+ Punkte | A LA CARTE 16,5 Punkte | JANCIS ROBINSON 17,5+ Punkte | WEINWISSER 93 Punkte | PARKER

96 Punkte | FALSTAFF 94+ Punkte | PARKER 17 Punkte | J. Robinson 2021: 95+ Punkte | WEISSWEIN GUIDE 1. Platz & GOLD | ÖGZ 97 Punkte | A LA CARTE

2020:







Alkohol: 13,5 % | Säure: 7,3 % | Restzucker: 3,9 g/l

0,751 | 1,51 | 31 | 61













