



DOMÄNE
WACHAU

RIESLING SMARAGD ^{RIED} BRANDSTATT 2023

Vielschichtiger und tiefgründiger Riesling aus dem Spitzer Graben! Überzeugt mit Spannung, Dynamik und glasklarer Frucht.

HERKUNFT & TERROIR

Die Riede Brandstatt in der kleinen Ortschaft Elsarn schließt den Spitzer Graben und die Wachau nach Nordwesten hin ab. Auf ihren 14 Hektar ist sie topographisch überaus vielfältig und teilweise von kleinen Waldstücken durchzogen. Im oberen Bereich, wo sich auch starke Tag-Nacht-Unterschiede bemerkbar machen, ist sie sehr steil. Der Untergrund besteht hauptsächlich aus Spitzer Granodioritgneis und Glimmerschiefer und bietet ein optimales Terrain für vielschichtigen Riesling.

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

Unsere Rieslingreben befinden sich im steilen oberen Bereich mit Gefällen bis zu 75 Prozent. Sehr schwer zugänglich werden die von Steinmauern gehaltenen Terrassen ausschließlich per Hand bewirtschaftet, gänzlich ohne den Einsatz von Insektiziden und Herbiziden. Die Trauben für diesen Smaragd werden in mehrmaligen Lesedurchgängen und nach strengen Selektionskriterien geerntet. Im Keller pressen wir die Trauben sanft ab und vergären sie temperaturkontrolliert. Der fertige Wein wird auf der Feinhefe im Stahltank und auch im großen Holzfass gereift, wodurch er zusätzliche präzise Nuancen und Tiefe erhält.

STIL & CHARAKTER

Riesling von der Ried Brandstatt steht exemplarisch für straffe Säure und lebendige Struktur. In der Nase finden sich reife Steinobst-, Zitrus- und Kräuteraromen. Am Gaumen wirkt er aufgrund des kühlen Klimas und der hochgelegenen Weingärten frisch und präzise. Der Körper ist tiefgründig und kompakt. Smaragd steht für trockene, dichte und komplexe Weine der Wachau; neben Struktur und Tiefe überzeugen Smaragde auch mit großem Lagerpotential. Der Wein ist vielseitig kombinierbar. Ideen aus der österreichischen Küche wären überbackene Schinkenfleckerl, gebratener Saibling oder ein Kalbsbeuschel. Mediterrane Gerichte wie Vitello Tonato, Pappardelle mit Hühnerleber und Salbei oder Tortelloni mit Ricotta passen hervorragend. Er passt aber auch zu asiatischen Gerichten wie koreanischem Bulgogi Beef oder Spicy Tempura-Garnelen.

2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF

2023: 95 Punkte | FALSTAFF 95+ Punkte | WEISSWEINGUIDE 95 Punkte | A LA CARTE 94 Punkte | JAMES SUCKLING 93-95 Punkte (3*) | VINARIA 92,5-95 Punkte | WEIN.PUR

2022: 95 Punkte | FALSTAFF 94+ Punkte | WEISSWEIN GUIDE 95 Punkte | A LA CARTE 90-94 Punkte | WEIN.PUR 93-95 Punkte (3*) | VINARIA 17 Punkte | GAULT MILLAU 94 Punkte | JAMES SUCKLING 17 Punkte | JANCIS ROBINSON

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



Alkohol: 12,5 % | Säure: 7,9 ‰ | Restzucker: 3,6 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



RIED BRANDSTATT



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

