



Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleiten Late Release 2018

Art. Nr.: 3122318

Hersteller: Domäne Wachau, Dürnstein

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Wachau

Jahrgang: 2018

Rebsorte: Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 13,5 %

Reife: bis 2041

Bodentyp: 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

Vinifizierung/Ausbau: 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 2023 aus, denn die lange Lagerung auf der Feinhefe liefert vielschichtige Nuancen und zusätzlich Finesse. Abgefüllt wurde der Wein ohne Schönung und Filtration

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: würzig

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 7 g

Süße: Trocken

Restzucker: 2,4 g

Speiseempfehlung:

Krustentiere / Muscheln: Gekocht/Gedämpft

Geflügel: Geschmort/Gedünstet

Gemüse/ Pasta: Pasta/ Risotto

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 54.20

Verkostnotiz

Helles Strohgelb, in der Nase florale Noten, Weingartenpfirsich, frische Küchenkräuter und feine Gewürznoten, weißer Pfeffer, dunkle und rauchige Mineralität, am Gaumen enorme Extraktstärke und feine Exotik, frische Säure, langer mineralisch-würziger Abgang.