



# Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleiten Wachau DAC 2022

Art. Nr.: 1136922

**Hersteller:** Domäne Wachau, Dürnstein

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Wachau

**Jahrgang:** 2022

**Rebsorte:** Grüner Veltliner

**Alkoholgehalt:** 13,5 %

**Reife:** bis 2038

**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 Anbau des Grünen Veltliner geprägt von reduzierten Erträgen. Die Veltliner-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 im großen Holzfass ausgebaut. Die Lagerung auf der Feinhefe liefert präzise Nuancen und zusätzliche Tiefe.

**Kategorie:** Weißwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Geschmack:** würzig

**Säuregeschmack:** Mild

**Säure:** 5,7 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1,8 g

## **Bewertung:**

**A la Carte:** 96

**Decanter:** 95

## **Speiseempfehlung:**

**Krustentiere / Muscheln:** Gekocht/Gedämpft

**Geflügel:** Geschmort/Gedünstet

**Gemüse/ Pasta:** Pasta/ Risotto

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis: € 40.70**



#### Verkostnotiz

Die Ried Achleiten steht für Weine mit großer Eigenständigkeit. In dieser Riede zeigt sich mit besonders feiner Kräuterwürze, hinzu kommen zarte Steinobstnoten und dezente exotische Aromen. Der Boden der Achleiten unterstützt die rassige Säure enorm. Smaragd steht für trockene, dichte und komplexe Weine der Wachau; neben Struktur und Tiefe überzeugen Smaragde auch mit großem Lagerpotential. Der Wein passt zu Klassikern der österreichischen Küche wie Tafelspitz mit Apfel-Kren und Schnittlauch-Sauce oder einem Kalbsbeuschel. Besonders harmonisiert Grüner Veltliner Smaragd mit geschmacklich intensiven Speisen der asiatischen Küche, probieren Sie thailändischem Som Tam (scharfer Papaya Salat). In der Jugend charmant, nach 3-5 Jahren am ersten Höhepunkt, kann der Grüne Veltliner von der Achleiten auch 15 Jahre und länger reifen.