



Grüner Veltliner Smaragd Ried Kellerberg Wachau DAC 2023

Art. Nr.: 1137223

Hersteller: Domäne Wachau, Dürnstein

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Wachau

Jahrgang: 2023

Rebsorte: Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 13,5 %

Reife: bis 2039

Bodentyp: Direkt hinter dem barocken Kellerschlüssel in Dürnstein erhebt sich der steile Hausberg der Domäne Wachau. Die Weingärten gedeihen auf Urgesteinsboden -auf hellem Gföhler Gneis, der zu 90 Prozent aus Feldspat und Quarz besteht. Die Böden haben teilweise e

Vinifizierung/Ausbau: Eine nur händisch durchzuführende und mühsame Bearbeitung der steilen Steinterrassen-Weingärten sowie der karge Boden reduzieren den Ertrag. Grüner Veltliner Trauben vom Kellerberg werden in mehrmaligen Lesedurchgängen und strenger Selektion händisch geerntet. Nach mehreren Stunden Maischestandzeit und der Gärung (zum Teil spontan) in Edelstahltanks und im großen Holzfass wird der Wein auch einige Monate im Stahltank großen Holzfass ausgebaut.

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: würzig

Säuregeschmack: Mild

Säure: 6 g

Süße: Trocken

Restzucker: 2,1 g

Bewertung:

A la Carte: 95

Falstaff: 94

Vinaria Sterne - 5 Sterne: 4

Speiseempfehlung:

Krustentiere / Muscheln: Gekocht/Gedämpft

Geflügel: Geschmort/Gedünstet

Gemüse/ Pasta: Pasta/ Risotto

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 42.90



Verkostnotiz

Konzentrierte und tiefe Weine sind charakteristisch für die Riech- und Geschmackseigenschaften. Die Nase zeigt sich kompakt und ausdrucksvoll; feste Würze und rauchig. Am Gaumen sehr tief-würzig, texturbetont und von fester Struktur. Präzise und druckvoll mit einer schönen Säurestruktur und mineralischem Nachklang. Smaragd steht für trockene, dichte und komplexe Weine der Wachau; neben Struktur und Tiefe überzeugen Smaragde auch mit großem Lagerpotential. Der Grüne Veltliner Smaragd Ried Kellerberg ist ein vielseitiger Begleiter. Er passt zur mediterranen Küche wie einem cremigem Spargelrisotto oder gebratenem Wolfsbarsch mit Rosmarinkartoffeln ebenso gut wie zu österreichischen Klassikern wie einem Wiener Schnitzel oder gebackenen Steinpilzen mit Sauce Tartare. Aber auch exotischere Stile wie einem indischem Lamm Biryani (Lammeintopf mit Curry, Cashewnüssen und Rosinen) sind tolle Partner.