

RIESLING SMARAGD ^{RIED} ACHLEITEN 2021



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 2021

Ein recht kaltes Frühjahr und ein kühler, durchwachsener Sommer führten zu einer verspäteten Reifeentwicklung. Ein einzigartiger, selten so grandioser Bilderbuchherbst mit viel Sonne tagsüber, wenig Niederschlag und kühlen Nächten ließ die Trauben perfekt ausreifen und beschert uns einen ganz großen Jahrgang. Weine mit Kraft und ebenso überzeugender Eleganz und Finesse, kombiniert mit Tiefe, viel Zug und Spannung am Gaumen und straffer Säure sind die Schlagwörter des Jahrgangs.

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 Edelstahl tanks 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 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.

2021: 96 Punkte | FALSTAFF 95-96 Punkte | VINARIA 94+ Punkte | PARKER
95-100 Punkte | WEIN.PUR 95+ Punkte | WEISSWEIN GUIDE 17 Punkte | J. ROBINSON
1. Platz & GOLD | ÖGZ 97 Punkte | A LA CARTE 19 Punkte | GAULT MILLAU

2020: 95 Punkte | 100% Blind Tasted 95 Punkte | A LA CARTE 94 Punkte | FALSTAFF
5 Gläser | WEIN GUIDE WEISS 5 Gläser | WEIN.PUR 93 Punkte | DECANTER
Europe No 1 - Worldwide No 3 | WORLD'S BEST VINEYARDS

2019: 98 Punkte | WINE ENTHUSIAST 96 Punkte | PARKER 96 Punkte | A LA CARTE
5 Gläser | WEIN GUIDE WEISS 18 Punkte | GAULT&MILLAU

2018: 96 Punkte - TOP 100 Cellar Selections #27 | WINE ENTHUSIAST



Alkohol: 13,5 % | Säure: 8 ‰ | Restzucker: 2,9 g/l

0,375l | 0,75l | 1,5l | 3l



KELLERSCHLÖSSEL



RIED ACHLEITEN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

