

# GRÜNER VELTLINER SMARAGD AXPOINT



## DOMÄNE WACHAU



Domäne Wachau



Österreich

Weinbauregion Weinland Wachau



Grüner Veltliner

## ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Top-Lage am Westende der Wachau bei Spitz an der Donau vereint Eleganz mit Dichte und Kraft. Smaragd ist die höchste Kategorie in der Wachau, die prächtige Smaragdeidechse stand hier Pate. Schon jung zu genießen, aber auch einige Jahre lagerfähig.

Farbe: glänzendes Strohgelb mit grünen Reflexen

Duft: offenes, duftiges Bouquet mit feinen exotischen Noten vor Aromen von Kräutern und Honig

Geschmack: am Gaumen saftig, dicht und kraftvoll, dabei sehr schön ausgewogen mit frischen Noten von Zitrusfrüchten, guter Körper, gute Spannung und lebhaftere Säure, im Finale lang mit eleganter Mineralität

Die Ried Axpoint liegt in Spitz an der Donau. Sie liegt in einem windgeschützten Kessel, ist teilweise eben und fällt nur an gewissen Stellen – dann allerdings mit bis zu 50 % Neigung – ab. Die Ausrichtung der Ried Axpoint ist Südwest-Südlich.



Karaffieren

2 Stunden vor Genuss öffnen

## HERKUNFT

Boden Paragneis

## FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

Gärung im Edelstahltank

## ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Schraubverschluss

EAN Flasche / EAN Karton 9007500457342  
9007500657346

## ANALYSE

Alkoholgehalt 13.0 %Vol

## INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste Trauben  
enthält Sulfite

Energiegehalt 319 kJ / 76 kcal

Fettgehalt 0.0 g

gesättigte Fettsäuren 0.0 g

Kohlenhydrate 0.9 g

Zuckergehalt 0.1 g

Eiweiß 0.0 g

Salz 0.0 g

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene  
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Domäne Wachau  
3601 Dürnstein  
AT



# DOMÄNE WACHAU

## PRODUZENTEN-INFO

Handwerk, Terroir und Präzision bilden das Fundament der Domäne Wachau unter der Leitung von Roman Horvath MW und Heinz Frischengruber. In engster Zusammenarbeit mit ihren Wachauer Weinbauer:innen dominiert der Respekt vor Natur und Boden die schweißtreibende Arbeit in den steilen terrassierten Parzellen. Mit über 150 Hektar Bio-Weingärten ist die Domäne Wachau das bedeutendste Weingut Österreichs mit biologisch bewirtschafteten Rieden

Kleinstrukturiert und weitgehend von Hand bearbeiten die Weinbauer:innen durchschnittlich weniger als zwei Hektar Rebfläche. Seit Generationen wird das Handwerk innerhalb der Familien weitergegeben und ermöglicht heute fundiertes Wissen über die Weingärten und vollen Fokus auf jeden Rebstock. Eine Genossenschaft neu gedacht. Die Weine der Domäne Wachau spiegeln ihr großes Terroir wider und stehen für einen unverkennbaren puristischen Stil mit Tiefe und Trinkfluss – zum Teil spontan vergoren und unter geringem Schwefeleinsatz.

Die Wachau bietet optimale Bedingungen für herkunftsgeprägte Weine aus großen Rieden wie Achleiten, Axpoint und Kellerberg. Kellermeister Heinz Frischengruber kennt jede Parzelle. Die Terrassenweingärten werden in mehreren Lesedurchgängen ausschließlich händisch geerntet. Durch den Verzicht auf Insektizide und Herbizide und der Förderung von Arten- und Pflanzenvielfalt, sorgt man für ein ökologisches Gleichgewicht auf den Wachauer Terrassen. Die Domäne Wachau gilt Dank ihrer nachhaltigen Denk- und Arbeitsweise als Vorreiter für die gesamte Region. Neben den ausdrucksstarken Rieden-Weinen rückt die Domäne Wachau mit ihrer Backstage-Serie Unkonventionelles und charakterreiche Naturweine in den Fokus. In Amphore, Beton und Stein entstehen temperamentvolle Weine – abseits der traditionellen Wachauer Stile.

Die Domäne Wachau ist Falstaff Winzer des Jahres 2024 und eine Top-Destination für Genießer:innen aus aller Welt. Bei zahlreichen Events, Weingut-Führungen, Rieden-Wanderungen, einem Kellerschlüssel-Heurigen, einzigartigen Kulinarik und in der Vinothek am Weingut kann man die Domäne Wachau in ihrer Gesamtheit erleben und genießen.