

GRÜNER VELTLINER SMARAGD KELLERBERG



Domäne Wachau



Österreich

Weinbauregion Weinland



Grüner Veltliner



DOMÄNE WACHAU



ARTIKELBESCHREIBUNG

Ein Klassiker unter den Wachauer Weinen. Kraft und Eleganz zugleich. Viel Substanz und Potenzial. Konzentrierte und tiefe Weine sind charakteristisch für die Ried Kellerberg. Schon die Nase zeigt sich kompakt und ausdrucksvoll; feste Würze und rauchig. Am Gaumen sehr tief-würzig, texturbetont und von fester Struktur geprägt. 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.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton
9007500457946
9007500657940

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste Trauben, Konservierungsstoffe:Sulfite

Energiegehalt 333 kJ / 80 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 Weinhauer: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 Weinhauer: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.