

VEGAN

LIMITIERT



00426619 | 2019

GRÜNER VELTLINER SMARAGD ACHLEITEN LATE RELEASE



Domäne Wachau



Österreich

Weinbauregion Weinland Wachau



Grüner Veltliner



DOMÄNE
WACHAU

ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Ried Achleiten steht für Weine mit großer Eigenständigkeit. Der Wein präsentiert sich ausdrucksvoll in der Nase mit ausgeprägten floralen Noten, Weingartenpfirsich, frische Küchenkräuter und feinen Gewürznoten, weißer Pfeffer, dunkle und rauchige Mineralität. Der Körper präsentiert sich saftig und konzentriert; enorme Extrakt dichte und feine Exotik in schöner Balance mit der frischen Säure; langer mineralisch-würziger Abgang. Der Wein passt zu Klassikern der österreichischen Küche wie Tafelspitz mit Apfel-Krenn 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.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

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 Kulinariken und in der Vinothek am Weingut kann man die Domäne Wachau in ihrer Gesamtheit erleben und genießen.