

RIESLING SMARAGD® ACHLEITEN 2003



Herkunft und Terroir

Achleiten ist eine legendäre Riede am Ortsrand von Weissenkirchen und bringt Weine mit unverwechselbarer Mineralität hervor. Trockensteinmauern aus dem 12. Jahrhundert, welche die silikatreichen Rankerböden befestigen, prägen das Bild dieser Spitzenlage. Als Muttergestein dominiert im oberen Teil der helle Gföhler Gneis. Am unteren Hang treten dunkle, oft geschieferte Amphibolitgesteine hervor.

Rebsorte

Riesling hat vier große und bedeutende Herkünfte weltweit – Deutschland, Elsass, Südastralien und die Wachau. Für die markante Frucht nach Steinobst sind so genannte Monoterpene verantwortlich – Aromamoleküle die auch bei Traminer oder Muskateller zu finden sind. Riesling definiert sich grundsätzlich nicht über Kraft, sondern über Eleganz, Säure und Mineralität.

Qualitätskategorie

Smaragd ist die höchste Kategorie in der Wachau. Die prächtige Smaragdeidechse, die sich auf den Wachauer Urgesteinsmauern sonnt, stand dieser Weinkategorie Namenspatron: trockene, dichte, komplexe Weine mit Wachauer Finesse ab 12,5% Alkoholgehalt und großem Lagerpotential. Smaragd® ist eine geschützte Marke des Vereins Vinea Wachau Nobilis Districtus e.V.

Jahrgang & Vinifizierung

Tonangebend im Jahr 2003 war der heiße Frühling und Früh-Sommer mit raschem Vegetationsfortschritt und damit einhergehender früherer Ernte. Die kühlen Nächte ab September ermöglichten dennoch eine entsprechend späte Lese von gesunden und hochreifen Trauben für unsere Smaragde. Dieser Riesling ist geprägt von den niedrigen Erträgen (etwa 5.000 kg/ha) aufgrund der kargen Böden in der Lage Achleiten. Nach kurzer Maischestandzeit wurde schonend gepresst. Vor der Abfüllung verbrachte der Wein noch einige Wochen im großen alten Holzfass auf der Feinhefe, was ihm weitere Tiefe und Komplexität verliehen hat.

Weinbeschreibung

Mittleres Strohgelb, ausdrucksvoll im Geruch mit üppigen Noten nach Steinobst, Ananas, Konfitüre und toller Exotik, Mineralität im Hintergrund gut zu erkennen. Der Wein zeigt sich am Gaumen saftig und dicht, ist durch eine gute Säure gut balanciert und ausgenommen lang im Abgang. Ein großer Wein mit außerordentlichem Lagerpotential.

Konsum

Riesling Achleiten zählt zu den lagerfähigsten Weinen der Wachau. Oft braucht der Wein einige Zeit bis er sich öffnet, ist aber selbst nach 10 Jahren noch ausgewogen und beständig in seiner Komplexität. Gut gekühlt bei ca. 9°C ergänzt der Riesling Achleiten die herzhaften Aromen von gegrilltem (Meeres)Fisch, Garnele & Co ebenso perfekt wie beispielhaft gebratenen Kalbsrücken, mild-scharfe Gerichte mit Asia-Touch oder auch feinswürzigem Käse.

- 92 Falstaff Punkte

Alkohol: 13% | Säure: 5,6‰ | Restzucker: 1,4g/l

