



DOMÄNE
WACHAU



GRÜNER VELTLINER SMARAGD®

HIMMELSTIEGE 2019



Herkunft und Terroir

Die Himmelstiege war ursprünglich eine kleine Steillage in Dürnstein und wurde schon vor vielen Jahren zu einem beliebten Wachauer Wein. Heute kommen die Trauben für die Himmelstiege-Weine von Terrassen-Weingärten, teilweise mit Trockensteinmauern befestigt und von Weingärten entlang der Donau, vorwiegend aus Dürnstein und Loiben. Der sehr karge Boden und die außergewöhnliche Exposition der Weingärten ergeben Weine mit klassischer Wachauer Fruchtausprägung und Mineralik.

Rebsorte

Grüner Veltliner ist die wichtigste Rebsorte in Österreich mit ca. 1/3 Anteil an der Gesamtfläche. In der Wachau erhöht sich der Grüne Veltliner-Anteil auf über 50%, ebenso bei der Domäne Wachau. Eine Vielfalt an Stilen kann aus dieser Rebsorte produziert werden, so z.B. auch strukturierte Weißweine wie dieser Smaragd.

Weinstil

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.

Vinifizierung

Eine nur händisch durchzuführende und mühsame Bearbeitung der steilen Steinterrassen-Weingärten und der karge Boden reduzieren den Ertrag auf rund 7.300 kg/ha. Die Trauben für diesen Grünen Veltliner wurden Mitte Oktober von Hand geerntet. Nach der Gärung in Edelstahltanks wurde der Wein nach anfänglicher Lagerung im Stahltank teilweise auch kurze Zeit im großen Holz-Lagerfass ausgebaut.

Weinbeschreibung

Mittleres Grüngelb; offen und ausdrucksstark im Duft, verspielt mit würzigen Noten vorwiegend schwarzer Pfeffer, Earl Grey Tee, getrocknete Gartenkräuter, etwas Quitte und exotische Noten; am Gaumen pikant mit Druck und vielschichtigen Aromen, sehr elegant und guter Trinkfluss; langanhaltend

Genuss

Ideal bei gekühlter Serviertemperatur passt der Wein perfekt zur klassischen österreichischen Küche wie z.B. Tafelspitz, zu gebackenen Gerichten, aber auch gebratenem hellen Fleisch und würzigen Fischgerichten. Er zeigt sich schon in der Jugend sehr zugänglich, gewinnt er aber durch gute Lagerung und einige Jahre Reife.

- 92 Punkte | FALSTAFF
- GOLD | AWC

Alkohol: 13,5 % | **Säure:** 6,4 % | **Restzucker:** 1,3 g/l

3601 Dürnstein 107, Austria, Tel.: +43-(0)27 11-371, Fax: +43-(0)27 11-371-13
office@domaene-wachau.at, www.domaene-wachau.at

