



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER SMARAGD ^{RIED} AXPOINT 2019

Geprägt vom kühlen Klima in Spitz, zeigt sich dieser Grüner Veltliner feinwürzig und elegant und doch auch mit betonter Textur.

HERKUNFT & TERROIR

Axpoint ist eine Top-Lage für Grüner Veltliner am Westende der Wachau, im bekannten Weinbauort Spitz an der Donau. Die Riede steigt von rund 205 auf rund 290 Meter über dem Meeresspiegel und liegt in einem windgeschützten Kessel zwischen den Rieden Singerriedel und Pluris. Durch Erosion von benachbarten Steillagen lagerten sich im Laufe der Jahrtausende verwitterte Gneise ab und vermischten sich mit tieferer, tonhaltiger Bodenstruktur, teils auch mit Löss.

JAHRGANG 2019

Ein warmer Sommer mit kühlen Weinen! 2019 war überwiegend trocken und warm, jedoch ohne Extreme. Dank einer langen Vegetationsphase und tiefer Nachttemperaturen im Herbst sowie idealer Lesebedingungen darf man sich über elegante Weine mit präzisiertem Aromaprofil und enormem Potential freuen.

WEINGARTEN & KELLER

Das kühle Randklima in Spitz an der Donau erlaubt eine besonders lange Reifezeit. Strenge Ertragsreduktion und mehrere selektive Lesedurchgänge sind in der Axpoint besonders wichtig. Nach einigen Stunden Kaltmazeration erfolgt die Gärung im Stahltank; der Ausbau bzw. die Lagerung erfolgt dann auch im großen Holzfass. Die späte Füllung nach dem Sommer des Folgejahres ermöglicht eine langsame Entwicklung auf der Feinhefe.

STIL & CHARAKTER

Axpoint-Weine vereinen Eleganz, die durch den kühlen Einfluss des Jauerlings entsteht, mit Dichte und Kraft aufgrund eines tieferen Oberbodens. Man findet typischerweise Aromen nach Melone und Litschi, weißem Pfeffer, etwas Rauchigkeit sowie Noten von Heu und zartem Bienenwachs. Am Gaumen dicht und trotzdem sehr balanciert; eine erfrischende, rassige Säure unterstützt die ausgeprägte Struktur. Die Bezeichnung Smaragd steht für trockene, dichte und komplexe Weine der Wachau; neben Struktur und Tiefe überzeugen Smaragde auch mit großem Lagerpotential. Gut gekühlt, passt der Wein zu gebratenem und gegrilltem Fisch, zu gebackenen Gerichten der österreichischen Küche, zu Tafelspitz, aber auch zu Geflügel und Kalbfleisch.

Alkohol: 13,5 % | Säure: 6,4 ‰ | Restzucker: 1,2 g/l

93 Punkte | FALSTAFF
3 Sterne | VINARIA

4 Gläser | GENUSS.MAGAZIN
18 Punkte | GAULT&MILLAU



KELLERSCHLÖSSEL



RIED AXPOINT



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

