



## Grüner Veltliner Smaragd Ried Axpoint Wachau DAC 2023

Art. Nr.: 1856223

**Hersteller:** Domäne Wachau, Dürnstein

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Wachau

**Jahrgang:** 2023

**Rebsorte:** Grüner Veltliner

**Alkoholgehalt:** 13 %

**Reife:** bis 2034

**Bodentyp:** 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 Singer

**Vinifizierung/Ausbau:** 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 Maischestandzeit erfolgt die Gärung im Stahltank; der Ausbau bzw. die Lagerung erfolgt dann teils auch für ein paar Monate im großen Holzfass.

**Kategorie:** Weißwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Geschmack:** würzig

**Säuregeschmack:** Mild

**Säure:** 6,2 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 2 g

### **Bewertung:**

**A la Carte:** 95

**Falstaff:** 93

**Vinaria Sterne - 5 Sterne:** 3

### **Speiseempfehlung:**

**Krustentiere / Muscheln:** Gekocht/Gedämpft

**Geflügel:** Geschmort/Gedünstet

**Gemüse/ Pasta:** Pasta/ Risotto

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis:** € 31.60

**Verkostnotiz**

Strahlendes Gelbgrün, in der Nase Melone und Litschi, weißer 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.