



DOMÄNE WACHAU

Domäne Wachau



Weingut

Die Domäne Wachau ist in der Wachau fest verwurzelt. Etwa 440 ha Weinberge werden bewirtschaftet und machen dadurch den Betrieb zu einem der größten Österreichs. Die Weinterrassen mit ihren Trockensteinmauern und steilen Lagen werden von den Mitgliedern der Qualitätsgenossenschaft bewirtschaftet, die Fläche entspricht etwa 30 Prozent der gesamten Weinberge der Wachau. So große Lagen wie Achleiten, Kollmitz, Loibenberg oder 1000-Eimer-Berg finden sich in der Riedenkarte Domäne Wachau wieder. Die Domäne Wachau strebt als Mitglied der Qualitätsgemeinschaft Vinea Wachau Nobilis Districtus nach höchsten Qualitäten und bieten im Rahmen dieser Vereinigung Weine der Kategorien Steinfeder, Federspiel und Smaragd an. Nur eigene Trauben aus der Wachau werden verarbeitet, der Zukauf von Trauben, Most oder Wein ist nicht erlaubt. Durch die volle Beschränkung auf den reinen Qualitätsweinbau hat sich die Domäne Wachau unter den absoluten Topp-Betrieben Österreichs eingereiht.

Tipp

Der Smaragd ist die Königsklasse in der Wachau, vergleichbar mit sehr hochwertigen Spätlesen. Hier spielt der Veltliner alle seine Trümpfe aus. Reife Fruchtnuancen mit Dörrobst, pikantes Pfefferl, am Gaumen opulent und kraftvoll, mächtiger Wein.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	317 kJ / 76 kcal
Kohlenhydrate:	0,9 g
davon Zucker	0,1 g
Zutaten:	Trauben, Zucker, Antioxidantien



Österreich

Wachau

Grüner Veltliner Smaragd 2024 Domäne Wachau

Expertise

Jahrgang: 2024

gesetzl. Herkunft:

Alkoholgehalt: 13.00 % Vol.

Restzucker: 1.20 g/l

Säure: 6.80 g/l

Geschmack: trocken

Anbaugebiet: Wachau

Ausbau: Edelstahltank

Rebsorten: Grüner Veltliner

Vinifizierung

Vollreifes Lesegut, temperaturkontrollierte Vergärung und Ausbau im Edelstahltank

Sensorik

gewichtiges Bukett nach Gewürzen und Aprikosen, kraftvoller Körper mit viel Spiel

Passt gut zu

Wildgeflügel, asiatischer Küche

Lagerfähig

6 Jahre