



Grüner Veltliner Smaragd Axpoint 2023
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, Kollnitz, 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 bietet 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

Axpoint ist eine Top-Lage für Grüner Veltliner am Westende der Wachau im bekannten Weinbauort Spitz. Am Fuße des Singerriedel sammelten sich im Laufe der Jahrtausende Geröll vom klassischen Urgestein und ein etwas tieferer, tonhaltiger Oberboden. Die Lage vereint die Eleganz des kühlen Einflusses des Jauerling mit der Dichte und Kraft eines reichen Oberbodens.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert:	n.v.
Kohlenhydrate:	n.v. g
davon Zucker	n.v. g
Zutaten:	Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	2.00 g/l
Säure:	6.20 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Wachau
Ausbau:	Edelstahltank und großes Holzfass
Rebsorten:	Grüner Veltliner

Vinifizierung

Strenge Ertragsreduktion und mehrere selektive Lesedurchgänge. Gärung im Stahltank

Sensorik

Aromen nach Melone und Litschi, weißem Pfeffer, etwas Rauchigkeit sowie Noten von Heu und zartem Bienenwachs

Passt gut zu

Wiener Schnitzel, Kalbsbeuschel, Tandoori-Chicken

Lagerfähig

6 Jahre