

WEINGUT PRAGER



Weingut Prager

Österreich

Wachau



Grüner Veltliner Achleiten Wachau Smaragd 2024 Weingut Prager

Weingut

Die Wachau zählt zu den reizvollsten und kulturhistorisch ältesten Landschaften Österreichs. Inmitten einzigartiger Terrassengärten, die allgegenwärtig die Talschaft überwachen, liegt Weißenkirchen, die Heimat des Weingutes Prager, wo Tradition als gegenwärtiger Auftrag der Vergangenheit fortgeschrieben wird. Die Vorfahren der Familie haben hier schon seit Generationen Weinbau betrieben. In einem Erbrechtsbrief des Klosters Michaelbeuern, dessen Original sich im Familienbesitz befindet, werden 1715 drei Weingärten erwähnt, die sich bis heute im Bestand des Gutes erhalten haben. Franz Prager zählt zu den Pionieren des Wachauer Weinbaues und hat das Gut zu einem der besten in der Wachau gemacht. Er war 1983 einer der Initiatoren für die Vereinigung "Vinea Wachau", die dem Gebiet letztlich zu seinem besonderen Status unter Österreichs Regionen verhalf und stand bis 1988 dem Gebietsschutzverband auch als Obmann vor. Die zentrale Philosophie des Gutes hat bis heute Bestand: die Weine müssen ein Abbild der jeweiligen Lage sein. Den vielgestaltigen Gegensätzen auf engstem Raum, den einzigartigen Bodenformationen und dem subtilen Mikroklima versucht Toni Bodenstein, der das Weingut seit Anfang der 1990er Jahre zusammen mit seiner Frau Ilse leitet, gerecht zu werden. Alle Weine sollen für die unterschiedlichen Herkunftseigenschaften sprechen. Entsprechend unverwechselbar sind die feinen Unterschiede der einzelnen Lagen. Handlungsweisen im Weingarten und Keller sind darauf abgestimmt, die naturgegebenen Unterschiede herauszuarbeiten und im Sinne des Codex Wachau ist das Arbeiten mit autochthoner Hefe wesentlicher Eckpfeiler der Gutsphilosophie. Weltbekannt sind Pragers Weine der Rieden Klaus und Achleiten.

Tipp

Pragers wohl weltweit bekannteste Veltliner-Lage Achleiten bringt Jahr für Jahr einen der schönsten und unverwechselbarsten Weine Österreichs hervor. Wer wissen möchte, wie die Wachau schmeckt, sollte sich ihn leisten.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 334 kJ / 80 kcal
Kohlenhydrate: 1,0 g
davon Zucker 0,2 g

Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	1.90 g/l
Säure:	6.70 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Wachau
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Grüner Veltliner

Vinifizierung

Sensorik

Grün-Gelb, Heublumen und Aprikosen, Honig und zarte Anklänge von Orangen und Ananas, harmonisch und frisch

Passt gut zu

Kalbsbries mit Spargel, Eierstich mit Graukäse

Lagerfähig

10 Jahre