



Domäne Wachau ha sede nel villaggio di Dürnstein ubicato a nordovest di Vienna ed è una cantina cooperativa orientata alla produzione di vini di qualità. Ad oggi i soci di Domäne Wachau coltivano circa 440 ettari di vigneti (che rappresentano il 30% del vino prodotto nell'area di Wachau) tra cui i crus Achleiten, Kollmitz, Loibenberg e Tausend-Eimer-Berg che ne fanno l'unica realtà vitivinicola dedicata alla produzione di vini provenienti dai siti più prestigiosi della zona. I vigneti del Domäne Wachau sono impiantati su terrazze ripide, rinforzate da vecchi muri a secco. Le uve prodotte sono per lo più Grüner Veltliner (70% della superficie vitata), segue il Riesling che costituisce il 20%. In cantina l'enologo Heinz Frischengruber realizza vini caratterizzati da precisione, profondità aromatica e spiccata vivacità. L'intero processo produttivo, dai vigneti alla cantina, è seguito con grande rigore da Roman Horvath, Master of Wine: l'obiettivo del suo lavoro è quello di realizzare vini che esprimano il massimo potenziale organolettico frutto della migliore espressione del territorio.

Grüner Veltliner Smaragd Achleiten

Varietà Grüner Veltliner.

Vigneti "Achleiten" è un vigneto leggendario ubicato nel villaggio di Weissenkirchen. Sulle terrazze superiori lo gneiss è il sottosuolo prevalente, invece le terrazze inferiori sono dominate da anfiboliti scuri e scistososi. I muretti a secco risalgono al XII secolo.

Vinificazione Le uve vengono raccolte in più passaggi e secondo rigorosi criteri di selezione. Dopo alcune ore di macerazione sulle bucce, le uve vengono pressate delicatamente. Dopo la fermentazione in serbatoi di acciaio inox, il vino viene affinato in botti grandi di legno per alcuni mesi. Il lungo affinamento sulle fecce fini conferisce al Grüner Veltliner Smaragd Achleiten profondità.

Caratteristiche La struttura unica del terreno presente nel vigneto "Achleiten" dona al Grüner Veltliner Smaragd Achleiten una mineralità, un'acidità ed una struttura complessa. Questo vino è caratterizzato da delicate note erbacee, di frutta e da sentori esotici. Il nome "Smaragd" fa riferimento alla classificazione vigente nel distretto del Wachau, in cui i vini vengono classificati in base alla crescente ricchezza zuccherina del mosto: sono chiamati "Smaragd" i vini che hanno un grado alcolico minimo di 12,5°.

