

# Domäne Wachau Grüner Veltliner Smaragd Achleiten

Østerrike / Wachau

Vinhuset Domäne Wachau har dype røtter i Wachau-dalen i Østerrike. Nær 440 hektar vinmark dyrkes av medlemmene av dette kvalitets-kooperativet som setter sin ære i å lage vin i verdensklasse. Vinmarkene, som ligger i terrasser i bratte skråninger, støttes opp gamle stenmurer, som er en del av verdens kulturarv. Berømte vinmarker som Achleiten, Kollmitz, Loibenberg and Tausend-Eimer-Berg er alle en del av Domäne Wachau som er den eneste produsent som kan lage viner i alle disse prestisje-områdene.

Domäne Wachau er blant de største vinprodusentene i Østerrike og lager kun vin i premium-segmentet. De er anerkjent som en av "Top 10"-produsenter av hvite viner i Østerrike og nyter stor anerkjennelse internasjonalt både blant presse, vinkritikere og forbrukere.

Achleiten er en legendarisk vinmark. Steinmurene dateres til 1200-tallet. Jordsmonnet i de øverste terrassene består mest av gneiss, mens de lavere har mørk skifer samt fossile avkalkninger. Achleiten er kanskje den mest kompromissløse vinmarken i Wachau. Smaragd er toppklassifikasjonen her. Navnet stammer fra en glinsende, grønn firfisle som holder til i vinmarkene. Smaragd-viner kjennetegnes ved at de er tørre, har stor fylde og kompleksitet og flott finesse. Lav avkastning og manuell innhøsting i begynnelsen av november. Viner fra 2020 viser klar og tydelig karakter av friskhet og god syre, men en livlig frukt. 2020 ga en laver avkastning enn årene før. Det som begynte som et tørt og varmt år, resulterte i en sommer som var av og på med varme og regn. I august kom en fryktelig haggelstorm over Wachau og ødela mye i vinmarken. Det er årganger som 2020 som virkelig viser hvor viktig tidspunktet for innhøstingen er, og hvor viktig håndteringen av druene og at de håndhøstes skånsomt er.



Høyoppløselig bilde



<b>Type</b>	Hvitvin		
<b>Klassifikasjon</b>	Wachau Smaragd		
<b>Produsent</b>	Domäne Wachau		
<b>Årgang</b>	2021		
<b>Druetyper</b>	Grüner Veltliner		
<b>Vinifikasjon</b>	Etter maserasjon (delvis spontangjæring) presses druene skånsomt. Fermentering i temperaturkontrollerte ståltanker, deretter modner vinen videre på ståltanker.		
<b>Lagring</b>	På store, gamle eikefat. Vinen tappes på flaske rundt juli året etter innhøsting etter å ha hvilt seg på "fine lees", altså bunnfallet. Dette gir ekstra kompleksitet til vinen.		
<b>Analyse</b>	Alkohol: 14,0 %	Sukker: 2,6 g/l	Syre: 5,8 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Lagringspotensiale 15 - 20 år.		
<b>Karakteristikk</b>	Klar gyllengul. Distinkte florale aromaer av hvit fersken, pære, urter, hvit pepper og mineralske toner. Konsentrert, rik smak som følger nesen, frisk syre, vibrerende og mineraldrevet finish.		
<b>Serveringstemperatur</b>	8-10° C		
<b>Følger til</b>	Stekt kjøtt, fugl, wienersalat	FRD	Pris Vinmonopolet
<b>Nettside</b>	www.domae-wachau.at	5167036	kr. 369,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
6	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her: <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

**SOLERA**  
BEVERAGE GROUP  
*Smak på every moment*