

RIXINGER

WEINGUT



Die Werte

Jahrgang 2025

Alkohol: 13,0% Vol.

Säure: 6,2 g/l

Restzucker: 3,2 g/l

Handgelesen am 14. und 29.

Oktober 2025

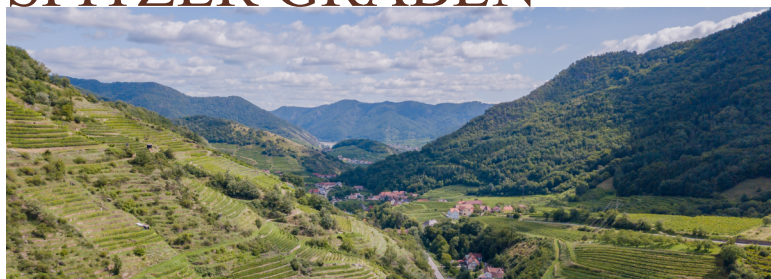
Verschluss: Drehverschluss

Erhältlich in 0,75L und 1,5L

GRÜNER VELTLINER Smaragd® SPITZER GRABEN 2025

Den Spitzer Graben zeichnen ganz eigene Bedingungen aus. Die Tag-Nacht-Unterschiede sind eminent und sorgen in den Weinen für einen kompakten Körper und eine vitale Struktur. Topographie und Geologie hinterlassen ihre Fingerabdrücke. All diese Faktoren finden sich in unserem Veltliner-Smaragd. Die Trauben dafür stammen aus drei unterschiedlichen Rieden (Zornberg, Tannen, Baumgartenthal) des Grabens und werden für gewöhnlich spät im Oktober gelesen. Die Aromen sind glasklar und kühl und vereinen eine kristalline Frische mit tiefer Frucht. Die Textur ist fest, der Körper geradlinig und straff, das Finale gehaltvoll und animierend.

SPITZER GRABEN



Nur durch ein paar Meter von der Donauwachau getrennt, ist hier hinten im Graben doch vieles anders. Die Bedingungen sind härter, die Lesen später, die Terrassen steiler – und die Menschen sind zurückhaltender, verschlossener, oft ein Spiegel ihrer Weine. Hier wird wenig auf den ersten Blick klar, außer dass man es mit den Extremen des Weinbaus zu tun hat. Der Spitzer Graben beginnt auf 200 Metern Höhe am Ortsausgang von Spitz. Auf sieben Kilometern steigt er bis nach Viessling und Elsarn, seinen abschließenden Weinorten, um weitere 160 Meter an. Zur Linken stets begleitet vom Jauerling, zur Rechten von den mitunter steilsten Lagen der Wachau, dem Zornberg und dem Kalkofen, der Spitzer Biern und der Bruck.

Gut am Steg 8 • 3620 Spitz • Wachau-Austria
+43 (0) 2713 2304 • +43 (0) 676 965 68 55
weingut@rixinger.at

www.rixinger.at