



DOMÄNE
WACHAU

CUVÉE ALLERHEILIGEN WACHAU COLLECTION 2008



Herkunft und Terroir

Rotweitrauben wachsen grundsätzlich in der gesamten Wachau. Ein wichtiger Teil für diesen Wein sind Zweigelt-Trauben aus Weißenkirchen, Wösendorf und Joching. Die dort zum Teil vorhandenen Lössböden begünstigen die fruchtige und elegante Art. Die Rebanlagen befinden sich größtenteils in der Ebene, doch sind auch einige Terrassen-Weingärten mitverarbeitet.

Rebsorte

Blauer Zweigelt (bzw. Rotburger) ist eine typische österreichische Rebsorte und wurde aus Blaufränkisch und St. Laurent gekreuzt. Die Rebsorte ist sehr dankbar und wird Österreichweit meist zu frischen, leichten, fruchtigen Rotweinen ausgebaut. Die Domäne Wachau hat einen Rotwein-Anteil (meist Zweigelt, daneben Pinot Noir und St. Laurent) von knapp unter 9% an der Gesamtfläche.

Qualitätskategorie

Blauer Zweigelt Wachau ist ein Qualitätswein, das heißt außerhalb der klassischen Wachauer Kategorien. Es ist ein unkomplizierter und trinkanregender Wein, der einfach Spaß machen soll.

Vinifizierung

Zweigelt-Trauben können als sehr dankbar bezeichnet werden. Im Weingarten ist Zweigelt recht anspruchslos, doch können Erträge rasch zu stark ansteigen. Für diesen Zweigelt wurden Trauben Anfang Oktober geerntet. Die Trauben wurden gerebelt und einer klassischen Maischegärung über einige Tage hinweg unterzogen. Der Wein wurde im großen Holzfass ausgebaut, somit ist der Wein auch schon in der Jugend sehr zugänglich.

Weinbeschreibung

Helles bis mittleres Rubinrot mit zarten Purpurrefexen. In der Nase sehr offen und fruchtig mit Noten nach Himbeere, Lakritze und Brombeeren. Ein eher leichter Rotwein mit ausgesprochen trinkfreudiger Eleganz. Mittlere Säure und zurückhaltende Tannine machen den Wein sehr charmant.

Konsum

Durchaus leicht gekühlt bei ca. 16°C passt der Wein zu einer Vielzahl an Speisen - Pastagerichte, Pizza, leichte Fleischspeisen und zur Jausen perfekt. Der Wein sollte jung genossen werden, kann aber auch 2-4 Jahre gelagert werden.

Alkohol: 13,0 % | **Säure:** 5,6 ‰ | **Restzucker:** 3,4 g/l
Ab-Hof-Preis (inkl. Mwst) für Endverbraucher: € 4,90

