



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER 2009 WACHAU COLLECTION



Herkunft und Terroir

Sämtliche Gemeinden in der Wachau haben Trauben für diesen trinkfreudigen Grünen Veltliner geliefert. Nicht die Individualität einer Einzellage oder die Mineralität der Urgesteinsböden steht im Vordergrund, sondern der sortentypische und fruchtig-würzige Charakter eines Grünen Veltliner wird betont.

Rebsorte

Grüner Veltliner ist eine vielseitige und bei guter Weingartenarbeit stets markante Rebsorte. Schon seit dem 18. Jahrhundert bekannt, fand sie ihre Ausbreitung erst in den 1960er Jahren durch die Hocherziehung von Lenz Moser. Die wirkliche Größe der Rebsorte wird erst seit den 1990er Jahren von vielen Winzern erkannt und herausgearbeitet.

Qualitätskategorie

Grüner Veltliner Wachau ist ein Qualitätswein, das heißt außerhalb der klassischen Wachauer Kategorien, doch nicht weniger sortentypisch. Es ist ein unkomplizierter und trinkanregender Wein, der einfach Spaß machen soll.

Vinifizierung

Grüner Veltliner Trauben für diesen Wein werden einerseits von Terrassen-Weingärten geerntet, doch stammt ein großer Teil auch von Flächen in der Ebene, meist von schottrigen, leicht lehmigen Böden und Lössformationen. Die Lese fand Anfang Oktober statt. Die Trauben wurden gerebelt, entschleimt und im Stahltank vergoren. Die Lagerung und der Ausbau fanden im Edelstahltank statt.

Weinbeschreibung

Grüngelb, strahlend und klar. In der Nase nach gelbem Apfel, Birne, etwas Tabak und Würze. Zarte Nuancen nach Grapefruit und Heu. Mittengewichtig am Gaumen, frische Säure, schöner Fruchtcharme und sehr harmonisch. Ein Wein der Freude macht!

Konsum

Frisch aus dem Kühlschrank gut gekühlt bei ca. 8°C schmeckt der Wein am besten. Servieren Sie ihn zur einfachen Hausmannskost, zu Jausen, leichten Vorspeisen, zu gebackenen Gerichten und auch zu würzigen Käsesorten. Am besten im ersten Jahr nach der Ernte genossen.

Alkohol: 12,0 % | **Säure:** 5,7 ‰ | **Restzucker:** 4,1 g/l
Ab-Hof-Preis (inkl. MwSt) für Endverbraucher: €5,30

