



DOMÄNE
WACHAU

ROSÉ ZWEIGELT STEINFEDER 2009 WACHAU COLLECTION



Herkunft und Terroir

Rotweintruben wachsen grundsätzlich in der gesamten Wachau. Ein wichtiger Teil für diese Rosé-Steinfeder 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 ist eine typisch österreichische Rebsorte und wurde aus Blaufränkisch und St. Laurent gekreuzt. Die Rebsorte ist sehr dankbar und wird Österreichweit meist zu frischen, leichten, fruchtigen Rotweinen bzw. zu Rosé-Wein ausgebaut. Die Domäne Wachau hat einen Rotwein-Anteil (meist Zweigelt, daneben Pinot Noir und St. Laurent) von 9% an der Gesamtfläche.

Qualitätskategorie

Steinfeder-Weine werden mit maximal 11,5 % Alkohol geerntet und nicht aufgebessert. Das Steinfeder-Gras (*Stipa Pennata*), ein federleichtes Gras der steilen Weinberge der Tallandschaft, gibt diesen spritzigen Weinen den Namen.

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 für einige Stunden stehen gelassen, dann wurde ein Teil des Saftes abgezogen und als „Weißwein“ weiter vinifiziert, also kühl und reduktiv.

Weinbeschreibung

Helles strahlendes Rosa. Die Aromatik ist offen und verspielt, zarte Aromen nach Himbeere, Ribisel und Stachelbeere sind feststellbar. Dezente Limettennoten und Lakritze sind zu finden. Am Gaumen ist der Wein frisch und rassig, leichtgewichtig und sehr balanciert.

Konsum

Am besten kühl bei ca. 8°C getrunken, also frisch aus dem Kühlschrank. Der Wein sollte jung genossen werden, am besten innerhalb eines Jahres. Passt perfekt als Sommer-Terrassen-Wein, zu Salaten, Vorspeisen und zu vielen Grill-Gerichten.

Alkohol: 11,5 % | **Säure:** 5,8 ‰ | **Restzucker:** 2,4 g/l
Ab-Hof-Preis (inkl. Mwst) für Endverbraucher: € 5,30

