



DOMÄNE  
WACHAU



# GRÜNER VELTLINER V.D.N 2016



## Herkunft und Terroir

Grüner Veltliner einmal anders. Unsere Hommage an die Vielseitigkeit der Rebsorte: Grüner Veltliner klassisch gespritet mit Wachauer Weinbrand. V.D.N. steht für „Veltliner Doux Naturel“ in Anlehnung an die südfranzösischen „Vin Doux Naturel“. Die Trauben für den V.D.N. 2016 kommen von der Lage Kirnberg in Rossatz, am dynamischen Südufer der Donau.

## Rebsorte

Grüner Veltliner ist die mit Abstand wichtigste Weißweinsorte in Österreich. Die Sorte hat gegen Ende des vorigen Jahrhunderts weltweite Bekanntheit und Beliebtheit erreicht und zählt mittlerweile international zu den Top-Rebsorten. Bei entsprechender Behandlung im Weingarten sind Weine von großem Format möglich. Grüner Veltliner bietet ein breites geschmackliches Spektrum und stellt sogar für eine besondere Ausbauart wie beim V.D.N. die richtige Vorlage dar.

## Weinstil

Grüner Veltliner V.D.N. ist aufgrund der besonderen Weinstilistik abseits der Wachauer Kategorien Steinfeder, Federspiel und Smaragd zu sehen. Offiziell klassifiziert nach dem Österreichischen Weingesetz ist der Grüne Veltliner V.D.N. ein „Likörwein aus Österreich“.

## Vinifizierung

Die Trauben für den Grüner Veltliner V.D.N. sind in Handarbeit Anfang November in Smaragd-Qualität gelesen worden. Der Durchschnittsertrag lag bei rund 6.000 kg/ha. Nach einer Maischestandzeit wurde anschließend im Edelstahltank vergoren. Die Gärung wurde durch die Beigabe von Wachauer Veltlinerbrand bei einem End-Restzuckergehalt von rund 90g gestoppt. Somit entsteht im Wein eine feine Süße bei gleichzeitig kraftvollem Körper und eleganter Würze. Bis April wurde der Wein im Holzfass auf der Feinhefe gelagert, um ihm zusätzliche Komplexität zu verleihen.

## Weinbeschreibung

Mittleres Grüngelb mit hoher Viskosität; im Duft sehr offen und zugänglich, warme Frucht, Apfelkompott, reifer Pfirsich, ein Hauch Exotik, getrocknete Kräuter, intensive Würze, rauchige Tabaknoten, Zartbitterschokolade, etwas Karamell, enorm vielschichtig; druckvoll und dicht am Gaumen, kräftig-eleganter Körper, sehr balancierte Restsüße mit einer erfrischenden Säure, schöne Würze und sehr Rebsorten-typisch; sehr langanhaltend

## Genuss

Ideal gekühlt bei rund 10 °C eignet sich der V.D.N. hervorragend als Aperitif, aber auch als besonderer Abschluss eines Menüs. Als Speisebegleiter ergibt sich in der Kombination mit gereiftem Käse oder kräftigen Pasteten ein unvergessliches Gaumenerlebnis. Probieren Sie ihn auch zu Süßspeisen, wo er als charaktervoller Begleiter ebenso brillieren kann. Grüner Veltliner V.D.N. ist bereits in seiner Jugend sehr zugänglich, verfügt aber über ein enormes Lagerpotenzial.

- 3 von 5 Sternen | VINARIA

**Alkohol:** 16,5% | **Säure:** 5,0‰ | **Restzucker:** 90,0g/l | **0,5l**

3601 Dürnstein 107, Austria | Tel.: +43-(0)27 11-371 | Fax: +43-(0)27 11-371-13  
office@domaene-wachau.at | www.domaene-wachau.at

