



DOMÄNE
WACHAU



GRÜNER VELTLINER STEINWERK SPITZER GRABEN 2018



Herkunft und Terroir

Von steilen Terrassenweingärten aus dem Spitzer Graben, insbesondere von den Rieden Bruck, Setzberg, Trenning, Kalkofen und Brandstatt wurde dieser Grüne Veltliner gelesen. Die extrem steilen Weinberge und das kühle Klima, beeinflusst durch Strömungen aus dem Waldviertel, prägen den Weinstil des westlichsten Teils der Wachau besonders. Die Trauben sind vorwiegend auf kargen, steinigen Böden, Gneis mit teilweise Marmoreinlagerungen, gewachsen.

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 Ausbaumart wie beim Steinwerk die richtige Vorlage dar.

Weinstil

Grüner Veltliner Steinwerk 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 Steinwerk ein Qualitätswein.

Vinifizierung & Ausbau

Die Trauben wurden Mitte Oktober händisch gelesen. Der Durchschnittsertrag lag bei 5.500 kg/ha. Nach ausgedehnter Maischestandzeit wurde der Most im Marmor- und Granitfass spontan vergoren und nach einer Lagerung von 12 Monaten auf der Feinhefe unfiltriert und ohne Schönung abgefüllt. Der Gesamtschwefel wird unter 50 mg/l gehalten.

Weinbeschreibung

Brillantes, strahlendes Grüngelb; in der Nase offen und zugänglich, markante Würze mit Aromen von Thymian, Estragon, Fenchel und Salzmandeln; am Gaumen nasser Stein und kraidig, kompakt und fokussiert, mit langem Finish.

Genuss

Ideal bei gekühlter Serviertemperatur von rund 10°C ist dieser Grüner Veltliner ein vielseitiger Begleiter. Er passt zu gebratenem Fisch und zu Fisch in cremigen Saucen ebenso wie zu gebackenen Gerichten, zu Tafelspitz, aber auch zu gebratenem, hellem Fleisch wie Geflügel oder auch Kalb. Dieser Wein zeigt sich bereits in der Jugend sehr zugänglich, hat aber auch Potenzial für weitere 3 bis 5 Jahre.

- 4 Gläser | Genuss.Magazin

Alkohol: 12,5% | **Säure:** 7,4% | **Restzucker:** 1,3 g/l

3601 Dürnstein 107 | Austria | Tel.: +43-(0)2711-371 | Fax: +43-(0)2711-371-13
office@domaene-wachau.at | www.domaene-wachau.at

