



DOMÄNE
WACHAU



ROSÉ 1805 RESERVE 2017



Herkunft und Terroir

Der Rosé 1805 besteht aus Pinot Noir und etwas Zweigelt. Die Trauben für den „Rosé 1805“ stammen aus der ganzen Wachau. Ein wichtiger Teil stammt aus Weissenkirchen und Rossatz-Arnsdorf. Die dort neben den Urgesteinsböden zum Teil vorhandenen Lössauflagen begünstigen die fruchtige und elegante Stilistik des Weines.

Rebsorte

Pinot Noir ist eine internationale Rebsorte und hat ihre Urheimat in der Burgund. In der Wachau ist sie nur sehr selten zu finden, obwohl sie sich im kühlen Klima der Region sehr wohl fühlt. Blauer Zweigelt ist eine typisch österreichische Rebsorte und wurde aus Blaufränkisch und St. Laurent gekreuzt. Die Rebsorte wird österreichweit meist zu frischen, leichten, fruchtigen Rotweinen bzw. zu Rosé-Wein ausgebaut.

Weinstil

Rosé 1805 ist eine Reserve aus spät gelesenen Wachauer Trauben. Der Wein wurde in gebrauchten kleinen Holzfässern vergoren und ausgebaut und ist daher außerhalb der Wachauer Kategorien Steinfeder, Federspiel und Smaragd zu sehen. Das Etikett des Rosé 1805 erinnert an das Zusammentreffen der Napoleonischen Truppen mit dem alliierten Österreichisch-Russischen Heer im Jahre 1805 bei Loiben. Napoleon erfuhr damals einen herben Rückschlag: Ein vielschichtiger, komplexer Wachauer Rosé möge den Kaiser über die Niederlage hinweggetröstet haben.

Vinifizierung

Die Pinot Noir- und Zweigelt-Trauben für diesen Rosé wurden Anfang Oktober bei idealer Reife händisch gelesen. Der Durchschnittsertrag lag bei rund 4.000 kg/ha. Die Trauben wurden gerebelt und nach mehreren Stunden Maischestandzeit schonend gepresst. Der Most wurde in gebrauchten kleinen Holzfässern spontan vergoren. Anschließend wurde der Wein auf der Feinhefe in den Barriques ausgebaut, was ihm zusätzlichen Tiefe und Charakter verliehen hat.

Weinbeschreibung

Kräftig leuchtendes Rosé; offen und vielschichtig im Duft; würzig; intensive Fruchtaromen, Erdbeeren, schwarze Johannisbeere, etwas Flieder, Küchenkräuter und Heu; am Gaumen sehr strukturiert und kraftvoll und dennoch elegant und erfrischend, ausgeprägte Fruchtaromen, komplexer Körper und lang im Abgang.

Genuss

Am besten kühl bei rund 10°C genießen. Dieser kräftige und anspruchsvolle Rosé zeigt sich bereits in der Jugend sehr zugänglich, kann aber auch noch mindestens 3 bis 4 Jahre reifen. Mit seinen würzigen Aromen ist er der perfekte Begleiter zu Barbecue und klassischen italienischen Antipasti, gegrilltem Fisch & Geflügel.

- 1. Platz | ÖGZ-Gold

Alkohol: 13,0% | **Säure:** 6,8‰ | **Restzucker:** 4,3g/l

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

