



DOMÄNE
WACHAU



ROTER TRAMINER RESERVE

RIED SETZBERG 2018



Herkunft und Terroir

Ried Setzberg ist eine Top-Lage in Spitz in der Wachau am Eingang zum Spitzer Graben, einem kühlen Seitental der Wachau. Der Boden ist sehr karg und besteht aus Paragneis mit kargem Oberboden. Kühle Luftströme vom Spitzer Graben, die damit verbundenen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sowie die steinigten Böden lassen Weine von großer Spannung und Eleganz entstehen. Die Säure bleibt hier lebendig und bedingt einen sehr finessenreichen Traminer-Stil.

Rebsorte

Der Rote Traminer ist eine rare Sorte in der Wachau und nur wenige Hektar sind mit dieser Rebsorte bepflanzt; die Domäne Wachau bewirtschaftet nur ein Drittel Hektar am Spitzer Setzberg. Hohe Ansprüche an den Boden machen die Sorte zu einer Herausforderung für jeden Winzer. Vollreif und spät gelesen erbringt er jedoch großartige und außergewöhnliche Weine mit enormen Duftspiel, ein echter Exote.

Weinstil

Der Rote Traminer Ried Setzberg wird bei der Domäne Wachau aufgrund der etwas höheren Restsüße als Reserve abgefüllt. Es ist ein kräftiger und komplexer Wein mit viel Eleganz.

Vinifizierung

Die Trauben wurden Mitte Oktober bei idealer Reife händisch gelesen. Der Durchschnittsertrag lag bei nur 3.800 kg/ha. Nach 18-stündiger Maischestandzeit wurde zum Teil im gebrauchten 500l Holzfass und teilweise im Edelstahl-Tank vergoren. Nach dem natürlichen Gärstopp wurde der Wein noch einige Monate auf der Feinhefe gelagert. Durch die späte Abfüllung bekommt der Traminer zusätzliche Finesse und Komplexität.

Weinbeschreibung

Strahlendes Grüngelb mit einem zart rötlichem Schimmer; in der Nase sehr aromatisch und sortentypisch; Aromen von Rosenblüten, Pfirsichblüte, Blütenhonig, Birnenkompott, Gewürznelken und etwas Muskat; am Gaumen pikant und lebendig mit kräftigem, doch elegantem Körper und gut integrierter Fruchtsüße; Wildrosen und Holunderblüten klingen lange nach. Ein Wein mit viel Kraft, großer Komplexität und trotzdem hoher Eleganz.

Genuss

Ideal bei gekühlter Serviertemperatur von rund 10°C passt dieser Exote perfekt zu den meisten Gerichten der asiatischen Küche aber auch zu Wildpasteten, Geflügel mit aromatischen Saucen und zu würzigen Ragouts. Auch als Solist macht er große Freude und erbringt ein tolles Geschmackserlebnis.

- 93 Punkte | FALSTAFF
- 4 Gläser | WEIN.PUR

Alkohol: 13,5% | **Säure:** 6,3% | **Restzucker:** 10,4 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

