



DOMÄNE  
WACHAU

# CHARDONNAY RESERVE 2018



## Herkunft und Terroir

Die Chardonnay Trauben stammen aus der Gemeinde Weissenkirchen in der Wachau. Die Rebanlagen befinden sich zum Teil auf mit Trockensteinmauern befestigten Terrassen-Anlagen. Kühles Randklima und Urgesteinsböden, zum Teil reine Gneisböden (teils kalkdurchzogen) prägen diesen Wein.

## Rebsorte

Chardonnay gehört zu den international bekanntesten und am meisten verbreiteten Rebsorten. In Österreich hat der Chardonnay nur einen geringen Anteil an der gesamten Rebfläche. So auch bei der Domäne Wachau: weniger als 1% der Wachauer Flächen nimmt der Chardonnay ein. Chardonnay ist eine sehr vielseitige Rebsorte und stets ein sehr charmanter Speisenbegleiter.

## Weinstil

Chardonnay Reserve ist ein österreichischer Qualitätswein ausschließlich aus handgelesenen Wachauer Trauben. Reserve steht für besonders vielschichtige und kostbare Weine. Die besten Wachauer Trauben des Jahrgangs, im Spätherbst sorgfältig von Hand gelesen, ergeben diesen unnachahmlichen Weinstil.

## Vinifizierung

Der Durchschnittsertrag betrug rund 6.500 kg pro Hektar, es wurde 100% händisch geerntet. Der Erntezeitpunkt war Anfang Oktober. Ein modernes Traubenübernahmesystem ermöglicht eine genaue Selektion von absolut gesundem Traubenmaterial. Die Pressung erfolgte in pneumatischen Tankpressen. Nach einer sechsstündigen Maischestandzeit wurde im gebrauchten 300L Holzfass (französische Eiche) spontan vergoren. Anschließend wurde der Wein auf der Feinhefe im kleinen Holzfass für 18 Monate gelagert.

## Weinbeschreibung

Kräftiges Strohgelb mit zarten goldenen Reflexen, würzig und fruchtbetonte Nase, reife Honigmelone, Stachelbeere, Blütenhonig, Feige und ein Hauch von Mandel und Brioche. Trocken am Gaumen, mittelmäßig und eine erfrischende Säure. Anklänge an reife, gelbe Äpfel und dezenter Exotik. Salzige Mineralität und nasser Feuerstein. Ausgewogen und cremig und ein idealer Speisenbegleiter! Der Wein dominiert mit Tiefe, Eleganz und Komplexität.

## Genuss

Am besten kühl bei rund 10°C genießen. Dieser kräftige und anspruchsvolle Chardonnay zeigt sich bereits in der Jugend sehr zugänglich, kann aber auch noch mindestens 3 bis 4 Jahre reifen. Dieser Wein ist der perfekte Begleiter zu Meeres- und Krustentieren, Geflügel sowie zu Pasta Gerichten oder aber einfach solo zu genießen.

- 93 Punkte | FALSTAFF
- 4 Gläser | GENUSS.MAGAZIN

**Alkohol:** 13,0% | **Säure:** 7,9‰ | **Restzucker:** 3,4g/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

