



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER STEINWERK SPITZER GRABEN 2019

Spontan vergoren, gereift im Marmor und Granit, unfiltriert gefüllt. Nasser Stein und kreidig, kompakt und fokussiert, mit langem Finish.

HERKUNFT & TERROIR

Für diesen Wein werden Trauben von Terrassenweingärten aus dem Spitzer Graben verwendet. Das kühle Klima, beeinflusst durch Strömungen aus dem Waldviertel, prägt den Weinstil des westlichsten Teils der Wachau besonders. Die Trauben sind vorwiegend auf kargen, steinigen Böden, Gneis mit teilweise Marmoreinlagerungen, gewachsen.

JAHRGANG 2019

Warmes Jahr mit kühlen Weinen. 2019 war überwiegend trocken und warm jedoch ohne Extreme. Dank einer langen Vegetationsphase und idealen Lesebedingungen durfte man sich über elegante & profunde Weine mit vielschichtigem Aromaprofil und enormem Potential freuen.

WEINGARTEN & KELLER

Die Weingärten werden nachhaltig und zunehmend biologisch mit Verzicht auf Insektizide und Herbizide bearbeitet und händisch gelesen. 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 mit einer kleinen Schwefelgabe abgefüllt.

STIL & CHARAKTER

in der Nase offen und zugänglich, markante Würze mit Aromen von Thymian, Estragon, Fenchel und Salzmandeln; am Gaumen nasser Stein und kreidig, kompakt und fokussiert, mit langem Finish. Nicht zu kalt serviert ist dieser Grüner Veltliner ein vielseitiger Speisen-Begleiter. Er harmonisiert perfekt mit österreichischen Gerichten wie einen würzigen Rinder-Carpaccio, zu gebackenen Steinpilzen oder zur gefüllten Kalbsbrust. Aber auch die mediterrane Küche wie Ossobuco, Souvlaki oder Cevapcici unterstützt dieser Grüner Veltliner ausgezeichnet. Er passt aber auch ideal zu einem würzigen Thai-Curry mit Kokosmilch oder gebratenem Rindfleisch mit Sichuan Pfeffer. Grüner Veltliner Steinwerk zeigt sich schon in der Jugend sehr zugänglich, hat aber auch Potenzial für weitere 3 bis 5 Jahre.

Alkohol: 13 % | Säure: 6 ‰ | Restzucker: 1,6 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



MARMOR- & GRANITFÄSSER



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

