



DOMÄNE
WACHAU

RIESLING AMPHORA 2018

Außergewöhnlicher Riesling - spontan vergoren und 6 Monate in der Amphore ausgebaut, ungeschwefelt abgefüllt.

HERKUNFT & TERROIR

Von Terrassenlagen stammen die Trauben für den Riesling Amphora. Durch das einzigartige Zusammenspiel des warmen pannonischen Klimas und den kargen Urgesteinsböden gedeihen hier unverkennbare Wachauer Weine mit kraftvoller Eleganz.

JAHRGANG 2018

2018 ist ein klassischer, recht straffer Jahrgang, der stilistisch auf ein kühleres Jahr schließen lässt. Zwar war der Sommer lang und oft sehr warm, doch blieben wir insgesamt unter den Temperaturspitzen. Insgesamt dürfen wir 2018 Weine in die Flasche bekommen, die ausgewogen, straff und elegant sind und eine profunde und saftige Textur mit einer glasklaren und vielschichtigen Aromatik verbinden.

WEINGARTEN & KELLER

Die Weingärten werden nachhaltig und zunehmend biologisch mit Verzicht auf Insektizide und Herbizide bearbeitet und händisch gelesen. Die spontane Gärung in Amphoren dauert rund fünf Wochen, danach lagert der Wein fünf Monate auf der Maische. Der blanke Wein wird vorsichtig abgezogen und die restliche Maische in der kleinen Hydropresse schonend von Hand gepresst.

STIL & CHARAKTER

Intensiv und durchdringend in der Nase, zartes Bienenwachs, Honigmelone und satte Exotik. Am Gaumen sehr vielschichtig und dicht, eine Kombination feiner Gerbstoffnoten und rassischer Säure mit Steinobst und Bitterschokolade. Dicht, viel Druck, adstringierend, vielschichtig und extrem langanhaltend. Ein außergewöhnliches und vielleicht ungewöhnliches Verkostungserlebnis. Ideal gekühlt, aber auch nicht zu kalt ist Riesling Amphora ein toller Solo-Wein für Naturweinliebhaber, er ist aber auch ein vielseitiger Speisenbegleiter. Er passt zu verschiedenen Fischgerichten wie z. B. einem gegrillten Seeteufel mit sautiertem Gemüse, Calamari Fritti oder Spaghetti alle Vongole. Ebenso untermalt er deftige österreichische Gerichte wie Fleischlaberl mit Erdäpfel-Püree, Rinder-Carpaccio oder gebackenen Spargel mit Sauce hollandaise. Aber auch zu einem indischen würzigen Fisch-Curry oder scharfem Mango-Papaya-Salat harmonisiert der Wein wunderbar. Riesling Amphora zeigt sich schon in der Jugend sehr zugänglich, ist aber auch 3 bis 5 Jahre und länger lagerfähig.

Alkohol: 12,5 % | Säure: 6,9 ‰ | Restzucker: 2,6 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



AMPHOREN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

