



DOMÄNE
WACHAU

PINOT NOIR RESERVE 2018

Cool-Climate-Rotwein mit eleganter Frucht, festem Tannin, tiefer Würze und feiner Mineralität. Die Wachau zeigt ihr Terroir auch im Pinot Noir.

HERKUNFT & TERROIR

Die Rotweintruben für diesen Pinot Noir stammen aus Weingärten vom rechten und linken Donauufer. Die Rebanlagen befinden sich zum Teil auf mit Trockensteinmauern befestigten Terrassenweingärten und teils in ebenen Flächen. Auf den Terrassenlagen herrscht karger Urgesteinsboden vor, in der Ebene dominiert kalkhaltiger Löss.

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 Erträge sind bei Pinot Noir stets sehr niedrig. Die Pinot Noir Trauben werden in zwei unterschiedlichen Chargen verarbeitet. Ein Teil wird klassisch im Stahltank mit schonendem Umpumpen vinifiziert, ein anderer Teil wird mit Füßen eingemaischt und in der Bütte händisch untergestoßen und vergoren. Die Maischestandzeit beträgt rund 10 Tage. Der biologische Säureabbau und Ausbau erfolgten im neuen und gebrauchten 300-Liter Holzfass für rund 18 Monate.

STIL & CHARAKTER

Offen und vielschichtig im Duft, würzige Noten, fruchtige Aromen von reifer Kirsche, Ribisel und Walderdbeere. Am Gaumen straff, fest und gut strukturiert, dicht und elegant. Die seidigen Tannine machen den Wein sehr trinkfreudig und langanhaltend. Am besten bei rund 18 C° genossen, passt der Pinot Noir Reserve zu einer Vielzahl an Speisen. Zur klassischen österreichischen Küche wie Zwiebelrostbraten, gebratene Lammkeule oder Steinpilzgröstl, sowie zu mediterranen Gerichten wie einem Bistecca Fiorentina oder einem Ossobuco harmoniert er ausgezeichnet. Pinot Noir Reserve unterstützt auch Gerichte der fernöstlichen Küche vorzüglich wie z.B. eine Peking-Ente, einen glasiertern Schweinebauch oder ein kurz angebratenes japanisches Wagyu-Rind.

Alkohol: 13 % | Säure: 5,2 ‰ | Restzucker: 1 g/l

91 Punkte | FALSTAFF

91 Punkte | GOURMETWELTEN



KELLERSCHLÖSSEL



BARRIQUEFÄSSER



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER



VEGAN

NACHHALTIG
AUSTRIA