



DOMÄNE
WACHAU

ROSÉ 1805 RESERVE 2019

Unser rosa Flaggschiff: Pinot Noir und etwas Blauer Zweigelt, spontan vergoren und im gebrauchten, kleinen Holzfass ausgebaut.

HERKUNFT & TERROIR

Die Rotweintruben für diesen Rosé Reserve 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 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 Trauben werden gerebelt und nach mehreren Stunden Maischestandzeit schonend gepresst. Der Most wird in gebrauchten kleinen Holzfässern spontan vergoren. Anschließend wird der Wein auf der Feinhefe in den Barriques ausgebaut, was ihm zusätzlichen Tiefe und Charakter verliehen hat.

STIL & CHARAKTER

Offen und vielschichtig im Duft; würzig und intensive Fruchtaromen am Gaumen. Sehr strukturiert und kraftvoll und dennoch elegant und erfrischend, ausgeprägter komplexer Körper und lang im Abgang. Am besten kühl bei rund 10°C genießen. Dieser kräftige und anspruchsvolle Rosé zeigt sich bereits in der Jugend sehr zugänglich, kann aber auch noch mindestens 3 bis 4 Jahre reifen. Mit seinen würzigen Aromen ist er der perfekte Begleiter zu Barbecue und klassischen italienischen Antipasti, gegrilltem Fisch & Geflügel.

Alkohol: 13 % | Säure: 5,9 ‰ | Restzucker: 1,3 g/l



0,75l | 1,5l



KELLERSCHLÖSSEL



BARRIQUE-FÄSSER



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

