



DOMÄNE
WACHAU

ROSÉ 1805 RESERVE 2020

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 2020

Die Weine des Jahrgangs 2020 zeigen sich klar, präzise und frisch-fruchtig, wenn auch die Erntemengen sehr klein ausgefallen sind. Das Jahr begann trocken und warm und der Sommer war abwechselnd sonnig und regnerisch, bis Ende August die Wachau von einem fürchterlichen Hagelschauer heimgesucht wurde. Gerade in Jahrgängen wie diesem sind die Handlese und die strenge Selektion im Weingarten von besonderer Bedeutung.

WEINGARTEN & KELLER

Die Weingärten werden nachhaltig und zunehmend biologisch mit Verzicht auf Insektizide und Herbizide bearbeitet und händisch gelesen. Nach einer genauen Selektion des Traubengutes werden die Trauben 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, frisch aus dem Kühlschrank, genießen. Dieser kräftige und anspruchsvolle Rosé zeigt sich bereits in der Jugend sehr zugänglich, kann aber auch noch mindestens 2 bis 4 Jahre reifen. Mit seinen charaktervollen Aromen ist er der perfekte Begleiter zu leichten bzw. würzigen mediterranen Gerichten wie einem Shakshuka, einer Picatta Milanese, Antipasti mit Prosciutto und Finocchiona (Fenchel-Salami) oder einer Fischplatte mit Tzatziki. Ideal begleitet er auch die österreichische Küche wie z. B. Faschierter Braten, Krautfleckerl oder Lammkeule mit provenzalischen Kräutern. Auch zur fernöstlichen Küche wie z. B. thailändisches Kho To (geschmorter und karamellierter Fisch) oder Tempura-Gemüse brilliert diese Top-Rosé wundervoll.

Alkohol: 13 % | Säure: 6,5 ‰ | Restzucker: 1,4 g/l

91 Punkte | FALSTAFF

4 Gläser | WEIN.PUR

0,75l | 1,5l



KELLERSCHLÖSSEL



BARRIQUE-FÄSSER



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

