



DOMÄNE
WACHAU

GEMISCHTER SATZ SMARAGD URALT-REBEN 2020

Gemischter Satz aus einem Uralt-Weingarten mit 80-jährigen Reben. Vom Grüner Veltliner bis zum Riesling, vom Neuburger bis zum Sauvignon Blanc.

HERKUNFT & TERROIR

Die Weingärten in Weißenkirchen erreichen die höchsten Lagen in der Wachau. Kühles Klima und Gneis prägen das Terroir. Der Gemischte Satz, bestehend aus mehreren Rebsorten überzeugt mit würzigen Aromen.

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. Dieser Gemischte Satz stammt aus einem Uralt-Weingarten mit 80-jährigen Rebanlagen, hauptsächlich Grüner Veltliner sowie kleinere Anteile an Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay und Weißburgunder. Die Trauben stammen von uralten Rebanlagen, die teilweise sogar noch in Stockkultur gepflanzt wurden. Nach einer Maischestandzeit von ca. acht Stunden wird der Wein im gebrauchten 500-Liter-Holzfass vergoren und ausgebaut.

STIL & CHARAKTER

Intensiver Duft mit würzigen Noten, Weingartenpfirsich, rauchige Kräuterwürze und zarte Anklänge von Quitte und Mango. Am Gaumen überzeugt dieser Gemischte Satz mit mineralischen Noten, saftiger Frucht und lebendiger Säure; sehr kraftvoll, langanhaltend und druckvoll im Abgang. Gut gekühlt, frisch aus dem Kühlschrank genossen, passt der Wein zu Klassikern der österreichischen Küche wie Kümmelbraten mit Speckkraut, einem Paprika-Hendl mit Nockerln oder Kürbisgulasch. Er begleitet auch würzigere Fischgerichte, so z. B. gebackenen Karpfen oder Zander serbisch. Besonders harmoniert dieser Gemischte Satz mit geschmacklich intensiven Speisen der asiatischen Küche, probieren sie thailändischen Som Tam (scharfer Papaya Salat), Thai-Curry mit Garnelen oder diverse Dim-Sums. Schon in der Jugend zeigt sich der Wein sehr zugänglich, ist aber auch 3 bis 5 Jahre lagerfähig.

Alkohol: 13,0 % | Säure: 6,5 ‰ | Restzucker: 1,3 g/l

92 Punkte | FALSTAFF
4 Gläser | WEIN.PUR

4



KELLERSCHLÖSSEL



ALTE REBE



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER





DOMÄNE
WACHAU



KELLERSCHLÖSSEL



ALTE REBE



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

