



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER V.D.N 2019

Unsere Hommage an die Vielseitigkeit der Sorte: Grüner Veltliner klassisch, gespritet mit Wachauer Weinbrand.

HERKUNFT & TERROIR

Grüner Veltliner einmal anders. Unsere Hommage an die Vielseitigkeit der Rebsorte: Grüner Veltliner klassisch gespritet mit Wachauer Weinbrand. V.D.N. steht für „Veltliner Doux Naturel“ in Anlehnung an die südfranzösischen „Vin Doux Naturel“.

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 für den Grüner Veltliner V.D.N. werden in Handarbeit in Smaragd-Qualität gelesen. Nach einer Maischestandzeit wird anschließend im Edelstahltank vergoren. Die Gärung wird durch die Beigabe von Wachauer Veltlinerbrand mit rund 60% bei einem End-Restzuckergehalt von ca. 90g gestoppt. Somit entsteht im Wein eine feine Süße bei gleichzeitig kraftvollem Körper und eleganter Würze. Bis Mai wird der Wein im Holzfass auf der Feinhefe gelagert, um ihm zusätzliche Komplexität zu verleihen.

STIL & CHARAKTER

Im Duft sehr offen und zugänglich, warme Frucht, getrocknete Kräuter, rauchige Tabaknoten, enorm vielschichtig. Druckvoll und dicht am Gaumen, kräftig-eleganter Körper, trinkanimierend durch die sehr balancierte Restsüße mit einer erfrischenden Säure; sehr Rebsorten-typisch; extrem langanhaltend. Ideal gekühlt, direkt aus dem Kühlschrank eignet sich der V.D.N. hervorragend als Aperitif, aber auch als besonderer Abschluss eines Menüs. Als Speisebegleiter zeigt sich der Wein als Trumpf zu einer Vielfalt an Käsesorten, vom Schafs-Frischkäse, über Rotschmiere, gereiften Hartkäse bis hin zu Blauschimmelkäse. Der Wein passt zu kräftigen Wild-Pasteten oder auch zur sautierten Leber. Probieren Sie ihn auch zu Süßspeisen wie Topfenknödel mit Marillenröster oder Äpfeln im Schlafrock, wo er als charaktvoller Begleiter ebenso brillieren kann. Grüner Veltliner V.D.N. ist bereits in seiner Jugend sehr zugänglich, verfügt aber über ein enormes Lagerpotenzial.

Alkohol: 16,5 % | Säure: 5,6 ‰ | Restzucker: 85 g/l

4 Sterne | VINARIA



KELLERSCHLÖSSEL



BACKSTAGEKELLER



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

