



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER SELECTION 2020

HERKUNFT & TERROIR

Herkunftsgebiet ist die gesamte Wachau mit ihrem besonderen Mikroklima und Urgesteinsboden. Nur Trauben von steilen Terrassen-Weingärten werden für diesen Wein verwendet. So wird ein klarer und typischer Wachauer Weinstil mit viel Frucht erlangt.

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 sowie der Pressung in pneumatischen Tankpressen, erfolgt anschließend eine kontrollierte Gärung mit Ausbau in Edelstahltanks. Eine sehr schonende Verarbeitung garantiert einen frisch-fruchtigen Wein mit Struktur.

STIL & CHARAKTER

Mittelgewichtig am Gaumen, pikante Säure, sehr harmonisch und mit fruchtbetontem und würzigem Abgang; ein charakteristischer Grüner Veltliner, subtil und sehr rassig. Gut gekühlt genossen, zeigt sich dieser Wein schon in der Jugend sehr trinkfreudig. Ein idealer Begleiter zur leichten italienischen Küche wie einem Prosciutto mit Melone, perfekt zur klassischen österreichischen Küche (knuspriges Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat), aber auch zu einem würzigen indischen Tandoori-Chicken.

Alkohol: 13 % | Säure: 6,2 ‰ | Restzucker: 2,3 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



WACHAUER WEINGÄRTEN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

