



DOMÄNE  
WACHAU

# ROTER TRAMINER 2020

**Diese rare Rebsorte bringt Weine mit ausgeprägten exotischen Aromen nach Rosen und Litschi hervor - Wachauer Rarität!**

## HERKUNFT & TERROIR

Trockensteinmauern, Paragneis und kühles Klima prägen den Weinbau in der Wachau. Kühle Luftströme, die damit verbundenen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sowie die steinigen Böden lassen Weine von großer Spannung und Eleganz entstehen. Die Säure bleibt hier lebendig und bedingt einen sehr finessenreichen Traminer-Stil.

## JAHRGANG 2020

Die Weine des Jahrgangs 2020 zeigen sich klar, präzise und straff, 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 Trauben wurden bei idealer Reife händisch gelesen. Nach 18-stündiger Maischestandzeit wird der Rote Traminer zum Teil im gebrauchten 500l-Holzfass und teilweise im Edelstahl-Tank vergoren. Nach dem natürlichen Gärstopp wurde der Wein noch einige Monate auf der Feinhefe gelagert. Durch die späte Abfüllung bekommt der Traminer zusätzliche Finesse und Komplexität.

## STIL & CHARAKTER

In der Nase aromatisch und sortentypisch; Noten von Rosen, Pfirsichblüte, Waldhonig, Birnenkompott, Gewürznelken und etwas Muskat; am Gaumen pikant und lebendig mit kräftigem, doch elegantem Körper und gut integrierter Fruchtsüße; Wildrosen und Holunderblüten klingen lange nach. Ein Wein mit viel Tiefe, Komplexität und trotzdem ausgeprägter Eleganz. Ideal bei gekühlter Serviertemperatur harmonisiert dieser Exote perfekt mit den meisten Gerichten der asiatischen Küche wie z.B. Lamm-Curry, einem scharfen Sichuan-Huhn oder auch zu „spicy prawns“. Er passt ausgezeichnet zur österreichischen Küche wie Wildpasteten, Rindsrouladen, geröstete Kalbsleber oder Hirsch-Ragout. Auch mediterrane Gerichte wie z. B. Cevapcici oder Penne All' Arrabiata unterstützt dieser Traminer ausgezeichnet. Er macht aber auch als Solist große Freude.

Alkohol: 12,5 % | Säure: 6,5 ‰ | Restzucker: 12,0 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



SPITZ



ROMAN HORVATH MW &  
HEINZ FRISCHENGRUBER

