



DOMÄNE
WACHAU

CHARDONNAY RESERVE 2019

Ein Kontrapunkt in unserem Sortiment und doch Wachau pur. Dichtgewoben, kompakt, mit Substanz und Kraft, im kleinen Holzfass ausgebaut.

HERKUNFT & TERROIR

Die Chardonnay Trauben stammen aus der Gemeinde Weissenkirchen in der Wachau. Die Rebanlagen befinden sich zum Teil auf mit Trockensteinmauern befestigten Terrassen-Anlagen. Kühles Randklima und Urgesteinsböden, zum Teil reine Gneisböden (teils kalkdurchzogen) prägen diesen Wein.

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 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. Nach einer sechsständigen Maischestandzeit wurde im gebrauchten 300L Holzfass (französische Eiche) spontan vergoren. Anschließend wurde der Wein auf der Feinhefe im kleinen Holzfass für 18 Monate gelagert.

STIL & CHARAKTER

Würzig und fruchtbetonte Nase, reife Honigmelone, Bringe, Blütenhonig, Feige und ein Hauch von Mandel und Brioche. Trocken am Gaumen, salzig, mittelgewichtig und eine erfrischende Säure. Anklänge an reife, gelbe Äpfel und dezenter Exotik. Salzige Mineralität und nasser Feuerstein. Ausgewogen und cremig und ein idealer Speisenbegleiter! Der Wein besticht mit Tiefe, Eleganz und Komplexität. Nicht allzu kühl genießen. Dieser komplexe und anspruchsvolle Chardonnay zeigt sich bereits in der Jugend sehr zugänglich, kann aber auch noch mindestens 4 bis 6 Jahre reifen. Dieser Wein ist der perfekte Begleiter zu frischen Cheesburgern vom Grill oder auch zu Brathuhn, Ente und Gans und anderen Geflügelgerichten. Er begleitet auch mediterrane Gerichte wie eine herzhafte Paella oder cremig-würzige Spaghetti Carbonara. Auch zur klassischen österreichischen Küche passt der Wein, z. B. zu einem Zwiebelrostbraten oder Specklinsen mit Serviettenknödeln. Diese Chardonnay Reserve unterstützt auch viele asiatische Gerichte wie „spicy prawns“ oder thailändische Satay Gai (Hühnerspieße mit Erdnussauce).

Alkohol: 13 % | Säure: 7,7 ‰ | Restzucker: 1,2 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



BACKSTAGEKELLER



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

