



DOMÄNE
WACHAU

RIESLING AMPHORA 2019

Außergewöhnlicher Riesling - spontan vergoren und 6 Monate in der Amphore ausgebaut, ungeschwefelt abgefüllt.

HERKUNFT & TERROIR

Von Terrassenlagen stammen die Trauben für den Riesling Amphora. Durch das einzigartige Zusammenspiel des warmen pannonischen Klimas und den kargen Urgesteinsböden gedeihen hier unverkennbare Wachauer Weine mit kraftvoller Eleganz.

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. Die spontane Gärung in Amphoren dauert rund fünf Wochen, danach lagert der Wein fünf Monate auf der Maische. Der blanke Wein wird vorsichtig abgezogen und die restliche Maische in der kleinen Hydropresse schonend von Hand gepresst.

STIL & CHARAKTER

Intensiv und durchdringend in der Nase, zartes Bienenwachs, Honigmelone und satte Exotik. Am Gaumen sehr vielschichtig und dicht, eine Kombination feiner Gerbstoffnoten und rassiger Säure mit Steinobst und Bitterschokolade. Dicht, viel Druck, adstringierend, vielschichtig und extrem langanhaltend. Ein außergewöhnliches und vielleicht ungewöhnliches Verkostungserlebnis. Ideal gekühlt, frisch aus dem Kühlschrank, am besten solo genossen. Der Riesling Amphora ist allerdings auch ein vielseitiger Speisenbegleiter. Er passt zu einer Vielzahl an Fischgerichten wie z. B. einem gebratenem Branzino mit Spargelrisotto oder einer herzhaften Pizza Frutti di Mare ebenso wie zu typisch österreichischen Fleischlaberl mit Erdäpfel-Püree oder einem Tafelspitz mit Apfel-Krenn und Schnittlauch-Sauce. Aber auch zu einem indischen würzigen Fisch-Curry harmoniert der Wein wunderbar. Riesling Amphora zeigt sich schon in der Jugend sehr zugänglich, ist aber auch 3 bis 5 Jahre lagerfähig.

Alkohol: 12,5 % | Säure: 6,5 ‰ | Restzucker: 1,5 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



AMPHOREN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

