



DOMÄNE
WACHAU

GELBER MUSKATELLER TERRASSEN 2021

Unser idealer Sommerwein - duftig, frisch und extrem saftig. Perfekt als Aperitif, am besten auf der Terrasse genießen.

HERKUNFT & TERROIR

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

JAHRGANG 2021

Ein recht kaltes Frühjahr und ein kühler, durchwachsender Sommer führten zu einer verspäteten Reifeentwicklung. Ein einzigartiger, selten so grandiose Bilderbuchherbst mit viel Sonne tagsüber, wenig Niederschlag und kühlen Nächten ließ die Trauben perfekt ausreifen und beschert uns einen ganz großen Jahrgang. Weine mit Kraft und ebenso überzeugender Eleganz und Finesse, kombiniert mit Tiefe, viel Zug und Spannung am Gaumen und straffer Säure sind die Schlagwörter des Jahrgangs.

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.

STIL & CHARAKTER

In der Nase sehr aromatisch, typische traubig und florale Noten nach Minze, Stachelbeere und Marillenblüten; lebendig am Gaumen, frisch und trinkanimierend, mit erfrischender Säure und ausgeprägtem Fruchtspiel. Sehr typisch und prägnant! Gelber Muskateller ist in Österreich ein Synonym für Aperitif-Wein. Hierzu ist dieser Wein ein Parade-Beispiel. Gekühlt zeigt er sich animierend und erfrischend. Am besten jung im ersten Jahr nach der Ernte getrunken ist Wachauer Gelber Muskateller ein toller Wein als Aperitif, Party-Wein, als lässiger Begleiter eines entspannten Sonntagnachmittag und auch als Edel-Spritzer ein Hit. Muskateller ist auch ein ausgezeichnete Begleiter zur bodenständigen österreichischen Küche wie z. B. ein saftiges Backhendl mit Erdäpfelsalat oder Forelle Müllerin. Auch zu mediterranen Gerichten macht sich der Wein bestens, beispielsweise eine Pizza Marinara oder eine Gazpacho.

Alkohol: 12,0 % | Säure: 8,6 ‰ | Restzucker: 3,7 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



WACHAUER TERRASSEN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER



VEGAN

NACHHALTIG
AUSTRIA