



DOMÄNE
WACHAU

BLAUER ZWEIFELT CLASSIC 2021

Fruchtbetont, mit Noten nach Kirschen und Brombeeren; mittelgewichtig am Gaumen, mit trinkanimierender Eleganz.

HERKUNFT & TERROIR

Die Rotweintrrauben für diesen Blauen Zweifelt stammen aus der gesamten Wachau. Ein bedeutender Teil an Zweifelt-Trauben für diesen Wein kommt aus Weißenkirchen, Wösendorf und Joching, Rossatz-Arnsdorf und Mautern.

JAHRGANG 2021

Ein recht kaltes Frühjahr und ein kühler, durchwachsener Sommer führten zu einer verspäteten Reifeentwicklung. Ein einzigartiger, selten so grandioser 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

Blauer Zweifelt kann im Weingarten als sehr dankbar bezeichnet werden, erfordert aber wegen der guten Fruchtbarkeit intensive Laubarbeit und Ertragsregulierung. Für diesen Zweifelt wurden die Trauben händisch geerntet, gerebelt und einer klassischen Maischegärung über mehrere Tage hinweg unterzogen. Der Wein wurde im großen Holzfass ausgebaut, sodass sich die Tannine abrunden konnten.

STIL & CHARAKTER

In der Nase zeigt sich der Zweifelt offen und mit fruchtintensiven Noten nach Sauerkirsche und würzigem Waldboden. Am Gaumen ist der Rotwein mittelkräftig und elegant. Die gute eingebundene Säure und die weichen Tannine machen den Wein sehr trinkfreudig. Dieser Wein passt zu einer Vielzahl an Speisen; von klassischen Pasta Gerichten bis zu leichten Fleischspeisen. Er sollte jung genossen werden, kann aber auch 3-5 Jahre gelagert werden. Ideale Serviertemperatur bei ca. 17°C.

Alkohol: 13 % | Säure: 5,1 ‰ | Restzucker: 1,8 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



WACHAUER TERRASSEN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER