

# GRÜNER VELTLINER STEINWERK SPITZER GRABEN 2021

DOMÄNE WACHAU  
BACKSTAGE

DOMÄNE  
WACHAU

**Spontan vergoren, gereift im Marmor und Granit, unfiltriert gefüllt. Nasser Stein und kreidig, kompakt und fokussiert, mit langem Finish.**

## HERKUNFT & TERROIR

Für diesen Wein werden Trauben von Terrassenweingärten aus dem Spitzer Graben verwendet. Das kühle Klima, beeinflusst durch Strömungen aus dem Waldviertel, prägt den Weinstil des westlichsten Teils der Wachau besonders. Die Trauben sind vorwiegend auf kargen, steinigen Böden, Gneis mit teilweise Marmoreinlagerungen, gewachsen.

## 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

Die Weingärten werden nachhaltig und zunehmend biologisch mit Verzicht auf Insektizide und Herbizide bearbeitet und händisch gelesen. Nach ausgedehnter Maischestandzeit wurde der Most im Marmor- und Granitfass spontan und mit einem kleinen Teil ganzer Beeren vergoren. Nach einer Lagerung von 12 Monaten auf der Feinhefe wurde der Wein unfiltriert und ohne Schönung mit einer kleinen Schwefelgabe abgefüllt.

## STIL & CHARAKTER

in der Nase offen und zugänglich, markante Würze mit Aromen von Thymian, Estragon, Fenchel und Salzmandeln; am Gaumen nasser Stein und kreidig, kompakt und fokussiert, mit langem Finish. Nicht zu kalt serviert ist dieser Grüner Veltliner ein vielseitiger Speisen-Begleiter. Er harmonisiert perfekt mit österreichischen Gerichten wie einen würzigen Rinder-Carpaccio, zu gebackenen Steinpilzen oder zur gefüllten Kalbsbrust. Aber auch die mediterrane Küche wie Ossobuco, Souvlaki oder Cevapcici unterstützt dieser Grüner Veltliner ausgezeichnet. Er passt aber auch ideal zu einem würzigen Thai-Curry mit Kokosmilch oder gebratenem Rindfleisch mit Sichuan Pfeffer. Grüner Veltliner Steinwerk zeigt sich schon in der Jugend sehr zugänglich, hat aber auch Potenzial für weitere 3 bis 5 Jahre.

2021: 93-95 Punkte | VINARIA 93-95 Punkte | FALSTAFF  
2020: 92 Punkte | DECANTER 91 Punkte | WINE ENTHUSIAST  
Europe No 1 - Worldwide No 3 | WORLD'S BEST VINEYARDS



Alkohol: % | Säure: 6,3 ‰ | Restzucker: 1,2 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



MARMOR- & GRANITFÄSSER



ROMAN HORVATH MW &  
HEINZ FRISCHENGRUBER