



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER V.D.N 2021

DOMÄNE WACHAU
BACKSTAGE

Grüner Veltliner einmal anders. Unsere Hommage an die Vielseitigkeit der Sorte: Grüner Veltliner klassisch gespritet mit Wachauer Weinbrand.

HERKUNFT & TERROIR

Grüner Veltliner einmal anders. Unsere Hommage an die Vielseitigkeit der Rebsorte: Grüner Veltliner klassisch gespritet mit Wachauer Weinbrand. V.D.N. steht für „Veltliner Doux Naturel“ in Anlehnung an die südfranzösischen „Vin Doux Naturel“.

JAHRGANG 2021

Ein recht kaltes Frühjahr und ein kühler, durchwachsender 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 Trauben für den Grüner Veltliner V.D.N. werden in Handarbeit in Smaragd-Qualität gelesen. Nach einer Maischestandzeit wird anschließend im Edelstahltank vergoren. Die Gärung wird durch die Beigabe von Wachauer Veltlinerbrand mit rund 60% bei einem Endrestzuckergehalt von ca. 90g gestoppt. Somit entsteht im Wein eine feine Süße bei gleichzeitig kraftvollem Körper und eleganter Würze. Bis Mai wird der Wein im Holzfass auf der Feinhefe gelagert, um ihm zusätzliche Komplexität zu verleihen.

STIL & CHARAKTER

Im Duft sehr offen und zugänglich, warme Frucht, getrocknete Kräuter, rauchige Tabaknoten, enorm vielschichtig. Druckvoll und dicht am Gaumen, kräftig-eleganter Körper, trinkanimierend durch die sehr balancierte Restsüße mit einer erfrischenden Säure; sehr Rebsorten-typisch; extrem langanhaltend. Ideal gekühlt, direkt aus dem Kühlschrank eignet sich der V.D.N. hervorragend als Aperitif, aber auch als besonderer Abschluss eines Menüs. Als Speisebegleiter zeigt sich der Wein als Trumpf zu einer Vielfalt an Käsesorten, vom Schafs-Frischkäse, über Rotschmiere, gereiften Hartkäse bis hin zu Blauschimmelkäse. Der Wein passt zu kräftigen Wild-Pasteten oder auch zur sautierten Leber. Probieren Sie ihn auch zu Süßspeisen wie Topfenknödel mit Marillenröster oder Äpfeln im Schlafrock, wo er als charaktvoller Begleiter ebenso brillieren kann. Grüner Veltliner V.D.N. ist bereits in seiner Jugend sehr zugänglich, verfügt aber über ein enormes Lagerpotenzial.



Alkohol: 16,5 % | Säure: 5,7 ‰ | Restzucker: 85 g/l

2020: Europe No 1 - Worldwide No 3 | WORLD'S BEST VINEYARDS
90-94 Punkte | WEIN.PUR



KELLERSCHLÖSSEL



BACKSTAGEKELLER



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

