

GRÜNER VELTLINER VSN

DOMÄNE WACHAU
BACKSTAGE



DOMÄNE
WACHAU

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. VSN steht für „Veltliner Sweet Naturel“ in Anlehnung an die südfranzösischen „Vin Doux Naturel“.

JAHRGANG NV

Grüner Veltliner VSN führt keinen Jahrgang am Etikett. Neben bis zu 30% an Reserve-Wein, kommt ein Teil auch zunehmend aus einem Solera-Fass. Somit wird eine Balance und Harmonie und ein charmantes Fruchtspiel schon in jungen Jahren des Weines erreicht. Zum Jahrgang 2024: Das Jahr begann ungewöhnlich warm, und der Februar verzeichnete die höchsten Temperaturen seit Beginn der Wetteraufzeichnungen. Dies führte zu einem frühen Austrieb der Reben Ende März. Darauf folgten extreme Wetterbedingungen von Spätfrösten, über Hagel bis hin zu Hitzeperioden im Sommer und Starkregen mit Hochwasser im September. Doch dank der unermüdlichen Arbeit unserer Weinbauer:innen und präzise geplanter Lese (außergewöhnlich früh am 3. September) kann man trotz aller Widrigkeiten mit den erzielten Qualitäten sehr zufrieden sein.

WEINGARTEN & KELLER

Die Weingärten für den Grüner Veltliner VSN überwiegend biologisch bewirtschaftet und in Handarbeit gelesen. Nach einer Maischestandzeit wird anschließend im Edelstahltank vergoren. Die Gärung wird durch die Beigabe von Wachauer Veltlinerbrand mit rund 60% Alkohol bei entsprechendem Restzuckergehalt und erhöhtem End-Alkohol gestoppt. Weitere ein bis zwei Jahre wird der Wein im Holzfass auf der Feinhefe gelagert, danach erfolgt der Verschnitt mit Reserve-Wein. So erreicht der Wein eine ausgewogene Struktur und Harmonie mit feiner Süße bei gleichzeitig kraftvollem Körper und eleganter Würze.

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 VSN 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 VSN ist bereits in seiner Jugend sehr zugänglich, verfügt aber über ein enormes Lagerpotenzial.

2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF TOP 50 | WORLD'S BEST VINEYARDS

2022: 90 | VINOUS

2020: 90-94 | WEIN.PUR



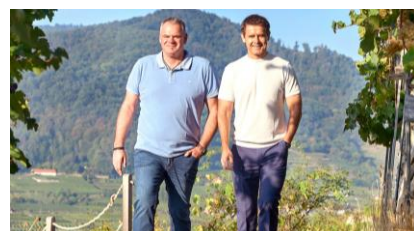
Alkohol: 16,0 % | Säure: 5,6 ‰ | Restzucker: 85,0 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



BACKSTAGEKELLER



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGROBER

