



DOMÄNE  
WACHAU

# GELBER MUSKATELLER TERRASSEN 2022

**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 2022

Einem milden und trockenen Winter folgte ein feuchter April, der die Böden mit ausreichend Feuchtigkeit versorgte. Davon profitierten die Reben an den oft sehr heißen Sommertagen. Leider verschlechterte sich das Wetter im September. Besonders zu Erntebeginn hatten wir immer wieder mit Regenfällen zu kämpfen. Glücklicherweise kehrte im Oktober die Sonne zurück und ließ die Trauben langsam, aber perfekt ausreifen. Das Resultat sind elegante und präzise Weine, die mit viel Energie und Spannung beeindrucken und am Gaumen vitale Säure, Klarheit und Substanz vereinen.

## 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 Sonntagnachmittags 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.

2022: tba  
2021: 93-95 Punkte | VINARIA  
2020: Europe No 1 - Worldwide No 3 | WORLD'S BEST VINEYARDS  
2018: 90 Punkte | A LA CARTE 94 Punkte | VINARIA  
2017: 91 Punkte | A LA CARTE



Alkohol: 12,0 % | Säure: 6,8 ‰ | Restzucker: 2,7 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



WACHAUER TERRASSEN



ROMAN HORVATH MW &  
HEINZ FRISCHENGRUBER



VEGAN

NACHHALTIG  
AUSTRIA