



DOMÄNE
WACHAU

ROTER TRAMINER RESERVE 2022

DOMÄNE WACHAU
BACKSTAGE

Diese rare Rebsorte bringt Weine mit stark ausgeprägten exotischen Aromen nach Rosen und Litschi hervor - Wachauer Rarität!

HERKUNFT & TERROIR

Trockensteinmauern, Paragneis und kühles Klima prägen den Weinbau in der Wachau. Kühle Luftströme, die damit verbundenen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sowie die steinigten Böden lassen Weine von großer Spannung und Eleganz entstehen. Die Säure bleibt hier lebendig und bedingt einen sehr finessenreichen Traminer-Stil.

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 Trauben wurden bei idealer Reife händisch gelesen. Nach 18-stündiger Maischestandzeit wird der Rote Traminer Reserve zum Teil im gebrauchten 500l-Holzfass und teilweise im Edelstahl-Tank vergoren. Nach dem natürlichen Gärstopp wurde der Wein noch einige Monate auf der Feinhefe gelagert. Durch die späte Abfüllung bekommt der Traminer zusätzliche Finesse und Komplexität.

STIL & CHARAKTER

In der Nase aromatisch und sortentypisch; Noten von Rosen, Pfirsichblüte, Waldhonig, Birnenkompott, Gewürznelken und etwas Muskat; am Gaumen pikant und lebendig mit kräftigem, doch elegantem Körper und gut integrierter Fruchtsüße; Wildrosen und Holunderblüten klingen lange nach. Ein Wein mit viel Tiefe, Komplexität und trotzdem ausgeprägter Eleganz. Ideal bei gekühlter Serviertemperatur harmonisiert dieser Exote perfekt mit den meisten Gerichten der asiatischen Küche wie z.B. Lamm-Curry, einem scharfen Szechuan-Huhn oder auch zu „spicy prawns“. Er passt ausgezeichnet zur österreichischen Küche wie Wildpasteten, Rindsrouladen, geröstete Kalbsleber oder Hirsch-Ragout. Auch mediterrane Gerichte wie z. B. Cevapcici oder Penne All' Arrabiata unterstützt dieser Traminer ausgezeichnet. Er macht aber auch als Solist große Freude.

2022: 93-95 Punkte (3*) | VINARIA 90-94 Punkte | WEIN.PUR

2021: 92-94 Punkte | FALSTAFF 92 Punkte | PARKER 95-96 Punkte (4*) | VINARIA

2020: Europe No 1 - Worldwide No 3 | WORLD'S BEST VINEYARDS

2019: 94 Punkte | A LA CARTE 94 Punkte | PARKER 18 Punkte | GAULT MILLAU



Alkohol: 13,0 % | Säure: 6,0 % | Restzucker: 10,4 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



SPITZ



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

