



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER STEINWERK 2022

DOMÄNE WACHAU
BACKSTAGE

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 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 beeindruckend 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 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 Szechuan Pfeffer. Grüner Veltliner Steinwerk zeigt sich schon in der Jugend sehr zugänglich, hat aber auch Potenzial für weitere 3 bis 5 Jahre.

2022: 92 Punkte | FALSTAFF 93-95 Punkte (3*) | VINARIA 94 Punkte | VINOUS

2021: 93-95 Punkte (3*) | VINARIA 93-95 Punkte | FALSTAFF 92 Punkte | PARKER

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



Alkohol: 12,5 % | Säure: 6,0 % | Restzucker: 2,4 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



MARMOR- & GRANITFÄSSER



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

