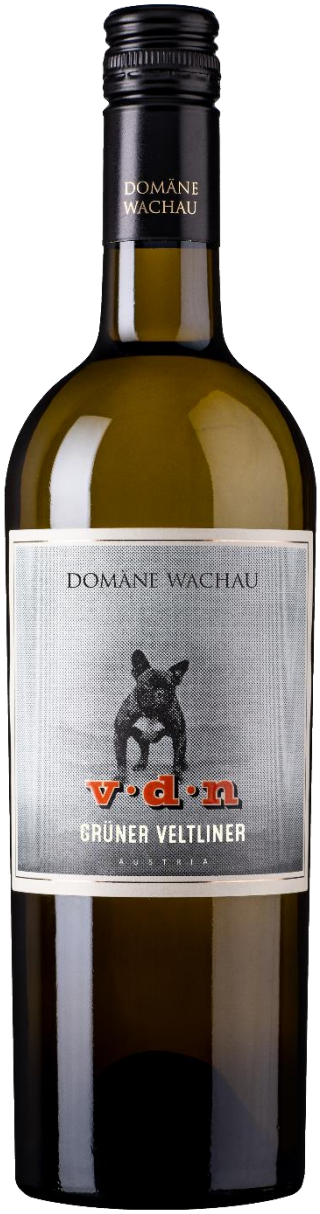
GRÜNER VELTLINER VDN

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. VDN steht für „Veltliner Doux Naturel" in Anlehnung an die südfranzösischen „Vin Doux Naturel".

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 für den Grüner Veltliner VDN 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 End-Restzuckergehalt 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 VDN 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 charaktervoller Begleiter ebenso brillieren kann. Grüner Veltliner VDN ist bereits in seiner Jugend sehr zugänglich, verfügt aber über ein enormes Lagerpotenzial.

2022: 90 Punkte | VINOUS

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

Alkohol: 16,5 % | Säure: 5,3 ‰ | Restzucker: 87 g/l

KELLERSCHLÖSSEL

BACKSTAGEKELLER

ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

Domäne Wachau | Austria | 3601 Dürnstein 107 | Tel.: +43-(0)2711-371 | office@domaene-wachau.at | www.domaene-wachau.at