



DOMÄNE
WACHAU

RIESLING AMPHORA 2021

DOMÄNE WACHAU
BACKSTAGE

Außergewöhnlicher Riesling - spontan vergoren und rund sechs Monate in der Amphore ausgebaut, ungeschwefelt und unfiltriert abgefüllt.

HERKUNFT & TERROIR

Von Terrassenlagen stammen die Trauben für den Riesling Amphora. Durch das einzigartige Zusammenspiel des warmen pannonischen Klimas und den kargen Urgesteinsböden gedeihen hier unverkennbare Wachauer Weine mit kraftvoller Eleganz.

JAHRGANG 2021

Ein recht kaltes Frühjahr und ein kühler, durchwachsener Sommer führten zu einer verspäteten Reifeentwicklung. Ein einzigartiger, selten so grandioser Bilderbuchherbst mit viel Sonne tagsüber, wenig Niederschlag und kühlen Nächten ließ die Trauben perfekt ausreifen und beschert uns einen ganz großen Jahrgang. Weine mit Kraft und ebenso überzeugender Eleganz und Finesse, kombiniert mit Tiefe, viel Zug und Spannung am Gaumen und straffer Säure sind die Schlagwörter des Jahrgangs.

WEINGARTEN & KELLER

Die Weingärten werden nachhaltig und zunehmend biologisch mit Verzicht auf Insektizide und Herbizide bearbeitet und händisch gelesen. Die spontane Gärung in Amphoren dauert rund fünf Wochen, danach lagert der Wein fünf Monate auf der Maische. Der Wein wird anschließend vorsichtig abgezogen und die restliche Maische in der kleinen Hydropresse schonend von Hand gepresst.

STIL & CHARAKTER

Intensiv und durchdringend in der Nase, zartes Bienenwachs, Honigmelone und satte Exotik. Am Gaumen sehr vielschichtig und dicht, eine Kombination feiner Gerbstoffnoten und rassischer Säure mit Steinobst und Bitterschokolade. Dicht, viel Druck, adstringierend, vielschichtig und extrem langanhaltend. Ein außergewöhnliches und vielleicht ungewöhnliches Verkostungserlebnis. Ideal gekühlt, frisch aus dem Kühlschrank, am besten solo genossen. Der Riesling Amphora ist allerdings auch ein vielseitiger Speisenbegleiter. Er passt zu einer Vielzahl an Fischgerichten wie z. B. einem gebratenem Branzino mit Spargelrisotto oder einer herzhaften Pizza Frutti di Mare ebenso wie zu typisch österreichischen Fleischlabern mit Erdäpfel-Püree oder einem Tafelspitz mit Apfel-Kren und Schnittlauch-Sauce. Aber auch zu einem indischen würzigen Fisch-Curry harmoniert der Wein wunderbar. Riesling Amphora zeigt sich schon in der Jugend sehr zugänglich, ist aber auch 3 bis 5 Jahre lagerfähig.

2021: 93-95 Punkte (3*) | VINARIA 90-94 Punkte | WEIN.PUR 92 Punkte | VINOUS

2020: 93-95 Punkte (3*) | VINARIA 91 Punkte | FALSTAFF
Europe No 1 - Worldwide No 3 | WORLD'S BEST VINEYARDS

2019: 17,5 Punkte | Jancis Robinson 90-94 Punkte | WEIN.PUR

2018: 95 Punkte | PARKER



Alkohol: 12 % | Säure: 7,5 ‰ | Restzucker: 1,5 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



AMPHOREN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

