



DOMÄNE
WACHAU

RIESLING SPÄTLESE HIMMELSTIEGE 1964

EIN HISTORISCHES DOKUMENT AUS EINEM HERVORRAGENDEN JAHRGANG UND NOCH WUNDERBAR ZU TRINKEN!

HERKUNFT & TERROIR

Himmelstiege war eine kleine Riede im Osten von Dürnstein mit enorm steilen, von Trockensteinmauern geprägten, Terrassen-Weingärten. Der typische, sehr karge Gneis-Boden und die außergewöhnliche Exposition mit kühlen Winden vom Norden, ergeben ein besonders Kleinklima und führt zu Weinen mit klassischer Wachauer Fruchtausprägung und Mineralik. Heute steht Himmelstiege für Weine von Terrassen-Weingärten entlang der Donau, vorwiegend aus Dürnstein und Loiben.

JAHRGANG 1964

Nach vielen kleinen Jahren ergab 1964 endlich wieder eine mengenmäßig größere Ernte. Die Ernte war überraschend groß, dass man vor Kapazitätsproblemen stand und beispielsweise der Brunnen am Spitzer Marktplatz mit Most gefüllt wurde. Trotz ausgiebigem Regen um Allerheiligen können im November Spätlesen und Auslesen geerntet werden, die sich zu sehr duftigen und haltbaren Weinen entwickelt haben. Der Jahrgang bleibt in besonderer guter Erinnerung.

WEINGARTEN & KELLER

Riesling vom Himmelstiege-Weingarten ist aufgrund der kargen Böden von sehr geringen Erträgen geprägt. Riesling-Trauben wurden für diese Spätlese Ende Oktober händisch geerntet. Die spontane Vergärung und der Ausbau im großen Holzfass sorgten für Tiefe und Struktur. Die Füllung erfolgte erst einige Jahre später und die Reifung des Weines ist bis zuletzt am Weingut bei stabilen Temperaturen (+/- 10°C) und hoher Luftfeuchtigkeit erfolgt.

STIL & CHARAKTER

Eine Spätlese ist lt. österreichischem Weingesetz ein österreichischer Prädikatswein aus etwas später geernteten Trauben mit einem Mindestmostgewicht von 21° KMW (105°Öchsle). Ein Wein mit klarem und tiefem Goldgelb mit schillernden Reflexen. Intensiv im Duft, mit sehr ausgeprägten Fruchtaromen von Feigen, Zitrusfrüchten und getrockneten Marillen - ein typischer Süßweincharakter. Sehr balanciert und komplex mit einer guten Struktur und einer Honigsüße. Am Gaumen ein sehr dichtes Volumen mit einer wunderbar eingebundenen Säure. Am besten gekühlt bei ca. 12°C genießen. Ein großer Solo-Wein, der in besonderen Stunden getrunken wird. Selbstverständlich auch zu süßen Nachspeisen oder hervorragend zum österreichischen Ganslbraten sowie zur Gänseleber.



Alkohol: 12,1 % | Säure: 7,2 ‰ | Restzucker: 14,0 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



HIMMELSTIEGE



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER



VEGAN

NACHHALTIG
AUSTRIA