



DOMÄNE
WACHAU

ROSÉ 1805 2022

DOMÄNE WACHAU
BACKSTAGE

Unser rosa Flaggschiff: Pinot Noir und etwas Blauer Zweigelt, spontan vergoren und im gebrauchten, kleinen Holzfass ausgebaut.

HERKUNFT & TERROIR

Die Rotweintruben für diesen Rosé Reserve stammen aus Weingärten vom rechten und linken Donauufer. Die Rebanlagen befinden sich zum Teil auf mit Trockensteinmauern befestigten Terrassenweingärten und teils in ebenen Flächen. Auf den Terrassenlagen herrscht karger Urgesteinsboden vor, in der Ebene dominiert kalkhaltiger Löss.

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 Weingärten werden nachhaltig und zunehmend biologisch mit Verzicht auf Insektizide und Herbizide bearbeitet und händisch gelesen. Nach einer genauen Selektion des Traubengutes werden die Trauben gerebelt und nach mehreren Stunden Maischestandzeit schonend gepresst. Der Most wird in gebrauchten kleinen Holzfässern spontan vergoren. Anschließend wird der Wein auf der Feinhefe in den Barriques ausgebaut, was ihm zusätzlichen Tiefe und Charakter verliehen hat.

STIL & CHARAKTER

Offen und vielschichtig im Duft; würzig und intensive Fruchtaromen am Gaumen. Sehr strukturiert und kraftvoll und dennoch elegant und erfrischend, ausgeprägter komplexer Körper und lang im Abgang. Am besten kühl, frisch aus dem Kühlschrank, genießen. Dieser kräftige und anspruchsvolle Rosé zeigt sich bereits in der Jugend sehr zugänglich, kann aber auch noch mindestens 2 bis 4 Jahre reifen. Mit seinen charaktervollen Aromen ist er der perfekte Begleiter zu leichten bzw. würzigen mediterranen Gerichten wie einem Shakshuka, einer Picatta Milanese, Antipasti mit Prosciutto und Finocchiona (Fenchel-Salami) oder einer Fischplatte mit Tzatziki. Ideal begleitet er auch die österreichische Küche wie z. B. Faschierter Braten, Krautfleckerl oder Lammkeule mit provenzalischen Kräutern. Auch zur fernöstlichen Küche wie z. B. thailändisches Kho To (geschmorter und karamellisierter Fisch) oder Tempura-Gemüse brilliert diese Top-Rosé wundervoll.

2022: 91 Punkte | FALSTAFF 93 Punkte | Club Oenologique
2021: 91 Punkte | FALSTAFF 93-95 Punkte | VINARIA
2020: 91 Punkte | FALSTAFF Europe No 1 - Worldwide No 3 | WORLD´S BEST VINEYARDS
2018: 92 Punkte | FALSTAFF 95-96 Punkte | VINARIA 91 Punkte | A LA CARTE
Weitere: 1. Platz 2017 | ÖGZ



Alkohol: 13,0 % | Säure: 6,4 ‰ | Restzucker: 3,1 g/l

0,75l | 1,5l



KELLERSCHLÖSSEL



BARRIQUE-FÄSSER



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER



VEGAN

NACHHALTIG AUSTRIA