

DOMÄNE WACHAU
BACKSTAGE



DOMÄNE
WACHAU

GEMISCHTER SATZ SMARAGD URALT-REBEN 2023

**Gemischter Satz aus einem Uralt-Weingarten mit 100-jährigen Reben.
Grüner Veltliner bis Riesling, Neuburger bis Sauvignon Blanc und vieles mehr.**

HERKUNFT & TERROIR

Die Weingärten, in denen sich mehr als zehn verschiedene Rebsorten finden, erreichen die höchsten Lagen in der Wachau. Kühles Klima und Gneis prägen das Terroir. Der Gemischte Satz überzeugt mit würzigen Aromen, saftiger Frucht und lebendiger Säure.

JAHRGANG 2023

Einem sehr milden und trockenen Winter folgte ein kühler Frühling, der die Böden mit viel Feuchtigkeit versorgte. Davon profitierten die Reben an den oft sehr heißen Sommertagen. Mehrere Hagelschläge waren Wermutstropfen in einem bis in den Herbst sehr guten Jahresverlauf. Hohe Septembertemperaturen und die damit einhergehend Reifeentwicklung wurden durch kühle Oktobernächte kompensiert, sodass wir am Ende ausgewogene Trauben lesen konnten. Das Resultat sind balancierte und harmonische Weine, mit stoffiger Textur sowie vielschichtigen und saftigen Aromen.

WEINGARTEN & KELLER

Die Weingärten werden nachhaltig und zunehmend biologisch mit Verzicht auf Insektizide und Herbizide bearbeitet und händisch gelesen. Dieser Gemischte Satz stammt aus einem Uralt-Weingarten mit 100-jährigen Reb-Anlagen, hauptsächlich Grüner Veltliner sowie kleinere Anteile an Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay und Weißburgunder. Die Trauben stammen von uralten Reb-Anlagen, die teilweise sogar noch in Stockkultur gepflanzt wurden. Nach einer Maischestandzeit von ca. acht Stunden wird der Wein im gebrauchten 500-Liter-Holzfass spontan vergoren und ausgebaut.

STIL & CHARAKTER

Intensiver Duft mit würzigen Noten, Weingartenpfirsich, rauchige Kräuterwürze und zarte Anklänge von Quitte und Mango. Am Gaumen überzeugt dieser Gemischte Satz mit mineralischen Noten, saftiger Frucht und lebendiger Säure; sehr kraftvoll, langanhaltend und druckvoll im Abgang. Gut gekühlt, frisch aus dem Kühlschrank genossen, passt der Wein zu Klassikern der österreichischen Küche wie Kümmelbraten mit Speckkraut, einem Paprika-Hendl mit Nockerln oder Kürbisgulasch. Er begleitet auch würzigere Fischgerichte, so z. B. gebackenen Karpfen oder Zander serbisch. Besonders harmoniert dieser Gemischte Satz mit geschmacklich intensiven Speisen der asiatischen Küche, probieren sie thailändischen Som Tam (scharfer Papaya Salat), Thai-Curry mit Garnelen oder diverse Dim-Sums. Schon in der Jugend zeigt sich der Wein sehr zugänglich, ist aber auch 3 bis 5 Jahre lagerfähig.

2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF TOP 50 | WORLD'S BEST VINEYARDS

2023: 90 | FALSTAFF 95-97 (4*) | VINARIA

2022: 92 | FALSTAFF 95-97 (4*) | VINARIA

2021: 92 | DECANTER 91 | FALSTAFF 95 (4*) | VINARIA
90-94 | WEIN.PUR 93+ | A LA CARTE 92 | PARKER



Alkohol: 13,0 % | Säure: 5,8 % | Restzucker: 1,0 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



ALTE REBEN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

