



JAHRGANG 2025: KÜHL, WILD UND RICHTIG VIEL POTENZIAL

Das bisherige Weinjahr 2025 hat schon so ziemlich alle Wetterlagen geboten: einen ungewöhnlich warmen und trockenen Winter, ein paar frostige und hagelreiche Rückschläge im Frühjahr und ein ungewöhnlich kühler, zugleich aber feuchter Sommer. Klingt wild? War's auch. Ein Jahrgang, der sich im Glas mit kühler Frische, feiner Aromatik und präziser Struktur zeigen wird.



Roman Horvath MW
Weingutsleiter

Heinz Frischengruber
Kellermeister

Nach den intensiven Regenfällen im Herbst (200-250 mm während der Lese) und verheerendem Hochwasser verlief der Winter vergleichsweise mild und trocken. Schnee gab's kaum, und obwohl sich tagsüber bereits im Jänner und Februar frühlingshafte Temperaturen zeigten, blieben die Nächte konstant kalt - rund um den Gefrierpunkt. Das hat den Reben gutgetan und einen allzu frühen Start der Vegetation verhindert.

Pünktlich zum Frühlingsbeginn am 21. März zeigten sich die ersten Mandelblüten. Kurz darauf startete auch die Marille durch - mit Vollblüte Anfang April. Gleichzeitig fielen rund 50 mm Regen, wodurch der Boden gut mit Feuchtigkeit versorgt wurde. Beste Bedingungen also, um die Begrünung einzusäen. In der Karwoche (14.-20. April) setzte der Austrieb ein. Dank warmer Tage und kühler Nächte ein durchaus klassischer Vegetationsstart.

Im Mai gab's dann nochmal einen kleinen Rückschlag: In manchen Frostlagen, etwa

in Rührsdorf, kam es zu Minusgraden, die vereinzelt zu Schäden führten. Insgesamt verlief das Frühjahr aber recht ausgeglichen - mit regelmäßigem Regen, der das Wachstum der Reben gut unterstützt hat. Die Blüte Mitte Juni verlief zügig und stabil. Grüner Veltliner und Riesling waren beinahe gleichzeitig dran.

Der Juni war heiß, sonnig und beinahe schon klassisch: Temperaturen bis 36 °C, viel Sonnenschein und erste Sommergewitter, unter anderem mit Hagel in Rossatz, Rührsdorf und Dürnstein.

Ganz anders der Juli: kühl, nass - fast ein kleiner Kontrastschock. Mit rund 85 mm Niederschlag allein in der Wachau zählt er zu den vier regenreichsten Juli-Monaten seit Beginn der Aufzeichnungen. Gut für die Wasserversorgung, aber auch eine Herausforderung für die Laubarbeit und den Pflanzenschutz. Am 11. Juli zog erneut ein Hagel durch den Spitzer Graben. Lokal gab es Schäden, insgesamt blieb es aber im Rahmen.



Die ersten beiden Augustwochen brachten nochmal sommerliche Hitze. Danach wurde es klassisch: warme Tage, kühle Nächte - perfekte Bedingungen für Aroma- und Säurestabilität. Auch der September startete mit spätsommerlichem Wetter und kühleren Nächten - ein kleiner Altweibersommer, der den Reben gutgetan hat. Die finale Reifephase verlief unter stabilen Bedingungen. Der Grundstein war gelegt.

Die Lese 2025 verlangte unseren Weinbauer:innen einmal mehr Flexibilität, Timing und Präzision ab. Am 15. September fiel der Startschuss. Die erste Woche verlief stabil - doch bereits ab Ende September kam die Lese immer wieder wetterbedingt ins Stocken. Vor allem beim Riesling machte sich daraufhin erste Botrytis bemerkbar. Unsere Weinbauer:innen reagierten mit großem Einsatz rasch und selektiv. Der Grüne Veltliner zeigte sich mit seiner dickeren Schale deutlich robuster und blieb durchgehend gesund. Dank sorgfältiger Planung, selektiver Handlese und dem Einsatz unserer Teams bis in die letzten Oktobertage hinein konnten wir die Trauben zum optimalen Zeitpunkt in den Keller bringen. Bei sonnigem Herbstwetter wurden am 21. Oktober die letzten Trauben geerntet.

2025 war abwechslungsreich, fordernd und doch durchwegs positiv. Die Kombination aus kühlen Sommermonaten, ausreichend Wasserversorgung und selektiver Handlese lässt auf einen balancierten, klar strukturierten und stark herkunftsgeprägten Jahrgang hoffen.

Der heurige Grüne Veltliner präsentiert sich eher schlank, mit feiner Würze und frischer Säure. Beim Riesling zeigen sich die Weine etwas reifer und gleichzeitig saftig und mit lebendiger Säurestruktur.

Wenn sich alles so entwickelt, wie es sich im Moment zeigt, dann lässt sich 2025 mit wenigen Worten zusammenfassen: spannungsgeladene, kühle Weine mit mega Potenzial!



DOMÄNE
WACHAU

Domäne Wachau
A-3601 Dürnstein 107
www.domaene-wachau.at