



DOMÄNE
WACHAU

RIESLING KABINETT HOLLERIN 1976

Ein Wein aus dem Raritäten-Archiv der Domäne Wachau. Ein Zeitzeuge, der in den barocken Kellieranlagen gereift ist und mit seiner beeindruckenden Langlebigkeit begeistert.

HERKUNFT & TERROIR

Die Hollerin bezeichnet den Hangfussbereich zwischen dem Kellerberg und dem Höhereck und ist damit Ausläufer des Flickertals. Der Name bezieht sich auf die vermutlich älteste Bezeichnung einer Riede in der Wachau 1019. Mit "dem hohlen Stein" dürfte ein Bereich am Fuss des Höherecks gemeint sein, der zusammen mit dem Watstein die Grenze des Ortes Dürnstein angegeben hat. In den Terrassenweingärten der Hollerin bildet der Gföhler Gneis das Ausgangsmaterial der Bodenbildung, während in den ebenen Weingärten am Hangfuß die Weinstöcke in umgelagertem, verwittertem und etwas entkalktem Löss wurzeln. Die gut sichtbaren Gföhler Gneis-Steine im Profil wurden durch Erosionsprozesse mit dem Löss vermischt.

JAHRGANG 1976

Das Jahr 1976 begann mit einem etwas verspäteten Austrieb, dann setzte aber ein rascher Vegetationsverlauf ein und auch der Blüteverlauf zeigte sich sehr positiv. Nach großer Hitze und Trockenheit im Juni und Juli folgt nasskühles Wetter im September und Anfang Oktober. Danach kam wieder mehr Sonne, doch die einsetzende Fäulnis zwingt zum Lesebeginn bzw. sorgt dann auch für spät gelesene Prädikatsweine. 1976 zeigt eine breite Streuung in der Qualität, von vielfach blumigen Weinen, aber auch etwas herbe und kurze Weine.

WEINGARTEN & KELLER

Die Weingärten der Domäne Wachau werden mit handwerklicher Präzision bewirtschaftet, die Lese erfolgt ausschließlich händisch und selektiv. Angrenzende Trockenrasen, Trockensteinmauern, Böschungen und Wälder fördern die Biodiversität und prägen das Mikroklima der Lagen entscheidend mit. Im Keller erfolgt die Spontangärung im großen Holzfass. Die Abfüllung erfolgt bewusst erst nach mehreren Jahren, um den Weinen Tiefe, Struktur und Herkunftsausdruck zu verleihen.

STIL, CHARAKTER & VERKOSTUNGSNOTIZ

Ein Kabinett voller Reife und Charakter! Der Riesling Ried Hollerin 1976 duftet intensiv nach reifer Birne, Litschi und rauchiger Kräuterwürze, dazu gesellen sich Salbei, Kiefernadeln und Waldboden - komplex und ungewöhnlich. Am Gaumen zeigt er sich sehr trocken, salzig-mineralisch und kühl, mit einer feinen Struktur und großem inneren Druck. Ein Hauch Salzmandel im Abgang verleiht ihm zusätzliche Finesse. Die Aromatik ist gereift, aber lebendig - alles wirkt ruhig und tief. Ein faszinierender Kabinett, der zeigt, wie ausdrucksstark und eigenständig gereifter Riesling sein kann.



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

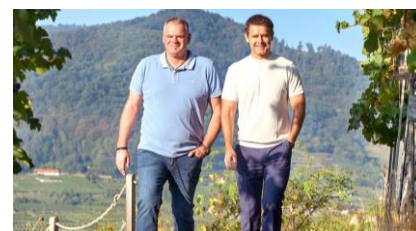
Alkohol: 11,5 % | Säure: 6,9 ‰ | Restzucker: 1,7 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



RIED HOLLERIN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

