



DOMÄNE
WACHAU

RIESLING AMPHORA 2022

Außergewöhnlicher Riesling - spontan vergoren und rund sechs Monate in der Amphore ausgebaut, ungeschwefelt und unfiltriert abgefüllt.

HERKUNFT & TERROIR

Von Terrassenlagen stammen die Trauben für den Riesling Amphora. Durch das einzigartige Zusammenspiel des warmen pannonischen Klimas und den kargen Urgesteinsböden gedeihen hier unverkennbare Wachauer Weine mit kraftvoller Eleganz.

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. Die spontane Gärung in Amphoren dauert rund fünf Wochen, danach lagert der Wein fünf Monate auf der Maische. Der Wein wird anschließend vorsichtig abgezogen und die restliche Maische in der kleinen Hydropresse schonend von Hand gepresst.

STIL & CHARAKTER

Intensiv und durchdringend in der Nase, zartes Bienenwachs, Honigmelone und satte Exotik. Am Gaumen sehr vielschichtig und dicht, eine Kombination feiner Gerbstoffnoten und rassiger Säure mit Steinobst und Bitterschokolade. Dicht, viel Druck, adstringierend, vielschichtig und extrem langanhaltend. Ein außergewöhnliches und vielleicht ungewöhnliches Verkostungserlebnis. Ideal gekühlt, frisch aus dem Kühlschrank, am besten solo genossen. Der Riesling Amphora ist allerdings auch ein vielseitiger Speisenbegleiter. Erpasst zu einer Vielzahl an Fischgerichten wie z. B. einem gebratenem Branzino mit Spargelrisotto oder einer herzhaften Pizza Frutti di Mare ebenso wie zu typisch österreichischen Fleischlabern mit Erdäpfel-Püree oder einem Tafelspitz mit Apfel-Kren und Schnittlauch-Sauce. Aber auch zu einem indischen würzigen Fisch-Curry harmoniert der Wein wunderbar. Riesling Amphora zeigt sich schon in der Jugend sehr zugänglich, ist aber auch 3 bis 5 Jahre lagerfähig.

2025: TOP 50 | FORBES 5 TRAUBEN | GAULT MILLAU
2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF TOP 50 | WORLD'S BEST VINEYARDS
2022: 93-95 (3*) | VINARIA
2021: 93-95 (3*) | VINARIA 90-94 | WEIN.PUR 92 | VINOUS
2020: 93-95 (3*) | VINARIA 91 | FALSTAFF



Alkohol: 12,0 % | Säure: 6,2 ‰ | Restzucker: 1,0 g/l



KELLERSCHLÜSSEL



AMPHOREN



ROMAN HORVATH MW & HEINZ
FRISCHENGRUBER