CHARDONNAY RESERVE 2022

DOMÄNE WACHAU

Ein Kontrapunkt in unserem Sortiment und doch Wachau pur. Dicht gewoben, kompakt, mit Substanz und Kraft, im kleinen Holzfass ausgebaut.

HERKUNFT & TERROIR

Die Chardonnay Trauben stammen aus der Gemeinde Weissenkirchen in der Wachau. Die Rebanlagen befinden sich zum Teil auf mit Trockensteinmauern befestigten TerrassenAnlagen. Kühles Randklima und Urgesteinsböden, zum Teil reine Gneisböden (teils kalkdurchzogen) prägen diesen Wein.

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 sowie der Pressung in pneumatischen Tankpressen. Nach einer sechsstündigen Maischestandzeit wurde im gebrauchten 300L Holzfass (französische Eiche) spontan vergoren. Anschließend wurde der Wein auf der Feinhefe im kleinen Holzfass für 18 Monate gelagert.

STIL & CHARAKTER

Würzig und fruchtbetonte Nase, reife Honigmelone, Birne, Blütenhonig, Feige und ein Hauch von Mandel und Brioche. Trocken am Gaumen, salzig, mittelgewichtig und eine erfrischende Säure. Anklänge an reife, gelbe Äpfel und dezenter Exotik. Salzige Mineralität und nasser Feuerstein. Ausgewogen und cremig und ein idealer Speisenbegleiter! Der Wein besticht mit Tiefe, Eleganz und Komplexität. Nicht allzu kühl genießen. Dieser komplexe und anspruchsvolle Chardonnay zeigt sich bereits in der Jugend sehr zugänglich, kann aber auch noch mindestens 4 bis 6 Jahre reifen. Dieser Wein ist der perfekte Begleiter zu frischen Cheese-Burger vom Grill oder auch zu Brathendl, Ente und Gans und anderen Geflügelgerichten. Er begleitet auch mediterrane Gerichte wie eine herzhafte Paella oder cremig-würzige Spaghetti Carbonara. Auch zur klassischen österreichischen Küche passt der Wein, z. b. zu einem Zwiebelrostbraten oder Specklinsen mit Serviettenknödeln. Diese Chardonnay Reserve unterstützt auch viele asiatische Gerichte wie „spicy prawns" oder thailändische Satay Gai (Hühnerspieße mit Erdnusssauce).

5 TRAUBEN | GAULT MILLAU TOP 50 | FORBES
TOP 50 | WORLD´S BEST VINEYARDS WINZER DES JAHRES | FALSTAFF

2022: 91 | FALSTAFF 91 | VINOUS 90-92,4 | WEIN.PUR
2021: 93-95 (3*) | VINARIA 92 | VINOUS
2020: 91 | FALSTAFF 92+ | PARKER

Alkohol: 13,0 % | Säure: 7,0 ‰ | Restzucker: 1,0 g/l

KELLERSCHLÖSSEL

BACKSTAGEKELLER

ROMAN HORVATH MV & HEINZ FRISCHENGRUBER

HANDGELESEN HANDPICKED VEGAN ZERTIFIZIERT NACHHALTIG AUSTRIA

Domäne Wachau | Austria | 3601 Dürnstein 107 | www.domaene-wachau.at