



DOMÄNE  
WACHAU

# BLAUER ZWEIFELT TERRASSEN 2023

Zarte Aromen nach roten Beeren und etwas Lakritze, balanciert am Gaumen, mit weichem Tannin.

## HERKUNFT & TERROIR

Die Rotweintruben für diesen Blauen Zweifelt stammen aus der gesamten Wachau. Ein bedeutender Teil an Zweifelt-Trauben für diesen Wein kommt aus Weißenkirchen, Wösendorf und Joching, Rossatz-Arnsdorf und Mautern. Die Rebanlagen befinden sich größtenteils auf Terrassen-Anlagen: teils Böschungsterrassen mit Lössauflage, teils mit Trockensteinmauern befestigte Terrassen-Weingärten.

## 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 Traubenlesen konnten. Das Resultat sind balancierte und harmonische Weine, mit stoffiger Textur sowie vielschichtigen und saftigen Aromen.

## WEINGARTEN & KELLER

Blauer Zweifelt kann im Weingarten als sehr dankbar bezeichnet werden, erfordert aber wegen der guten Fruchtbarkeit intensive Laubarbeit und Ertragsregulierung. Für diesen Zweifelt wurden die Trauben händisch geerntet, gerebelt und einer klassischen Maischegärung über mehrere Tage hinweg unterzogen. Der Wein wurde im großen Holzfass ausgebaut, sodass sich die Tannine abrunden konnten.

## STIL & CHARAKTER

In der Nase zeigt sich der Zweifelt offen und mit fruchtintensiven Noten; Schwarzkirsche, Brombeere, Waldboden, etwas Gewürznelke und schwarzer Pfeffer. Am Gaumen ist der Rotwein mittelkräftig und elegant. Die gut eingebundene Säure und die weichen Tannine machen den Wein sehr trinkfreudig. Dieser Wein passt zu einer Vielzahl an Speisen; von klassischen Pasta Gerichten bis zu leichten Fleischspeisen. Er sollte jung genossen werden, kann aber auch 3-5 Jahre gelagert werden. Ideale Serviertemperatur bei ca. 17°.

2025: TOP 50 | FORBES 5 TRAUBEN | GAULT MILLAU

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

2023: TBA



Alkohol: 12,5 % | Säure: 5,4 ‰ | Restzucker: 1,6 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



WACHAUER TERRASSEN



ROMAN HORVATH MW & HEINZ  
FRISCHENGRÜBER

