



DOMÄNE
WACHAU

PINOT NOIR 2022

Cool-Climate-Rotwein mit eleganter Frucht, festem Tannin, tiefer Würze und feiner Mineralität. Die Wachau zeigt ihr Terroir auch im Pinot Noir.

HERKUNFT & TERROIR

Die Rotweintruben für diesen Pinot Noir stammen aus Weingärten vom rechten und linken Donauufer. Die Rebanlagen befinden sich zum Teil auf mit Trockensteinmauern befestigten Terrassenweingärten und teils in ebenen Flächen. Auf den Terrassenlagen herrscht karger Urgesteinsboden vor, in der Ebene dominiert kalkhaltiger Löss.

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 Erträge sind bei Pinot Noir stets sehr niedrig. Die Pinot Noir Trauben werden in zwei unterschiedlichen Chargen bzw. Lese-Durchgängen verarbeitet. Ein Teil wird klassisch imahltank mit automatisierter Unterstoßvorrichtung vinifiziert, ein anderer Teil wird mit Füßen eingemaischt und in der Bütte händisch untergestoßen und vergoren. Die Maischestandzeit beträgt rund 7 Tage. Der biologische Säureabbau und Ausbau erfolgten im neuen und gebrauchten 300-Liter Holzfass für rund 18 Monate.

STIL & CHARAKTER

Offen und vielschichtig im Duft, würzige Noten, fruchtige Aromen von reifer Kirsche, Ribisel und Walderdbeere. Am Gaumen straff, fest und gut strukturiert, dicht und elegant. Die seidigen Tannine machen den Wein sehr trinkfreudig und langanhaltend. Am besten bei rund 18 C° genossen, passt der Pinot Noir Reserve zu einer Vielzahl an Speisen. Zur klassischen österreichischen Küche wie Zwiebelrostbraten, gebratene Lammkeule oder Steinpilzgröstl, sowie zu mediterranen Gerichten wie einem Bistecca Fiorentina oder einem Ossobuco harmoniert er ausgezeichnet. Pinot Noir Reserve unterstützt auch Gerichte der fernöstlichen Küche vorzüglich wie z.B. eine Peking-Ente, einen glasierten Schweinebauch oder ein kurz angebratenes japanisches Wagyu-Rind.

2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF TOP 50 | WORLD'S BEST VINEYARDS
2022: 93-95 PUNKTE (3*) | VINARIA 92 POINTS | FALSTAFF



Alkohol: 13,0 % | Säure: 5,7 ‰ | Restzucker: 1,0 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



BARRIQUEFÄSSER



ROMAN HORVATH MW & HEINZ
FRISCHENGROBER