



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER STEINWERK 2024

Spontan vergoren, gereift im Marmor und Granit, unfiltriert gefüllt. Nasser Stein und kreidig, kompakt und fokussiert, mit langem Finish.

HERKUNFT & TERROIR

Für diesen Wein werden Trauben von extrem steilen und hoch gelegenen Terrassenweingärten entlang der Donau verwendet. Das kühle Klima, beeinflusst durch Strömungen aus dem Waldviertel, prägt den Weinstil der Wachau besonders. Die Trauben sind vorwiegend auf kargen, steinigen Böden mit Gneis als Muttergestein gewachsen.

JAHRGANG 2024

Das Jahr begann ungewöhnlich warm, und der Februar verzeichnete die höchsten Temperaturen seit Beginn der Wetteraufzeichnungen. Dies führte zu einem frühen Austrieb der Reben Ende März. Darauf folgten extreme Wetterbedingungen von Spätfrösten, über Hagel bis hin zu Hitzeperioden im Sommer und Starkregen mit Hochwasser im September. Doch dank der unermüdlichen Arbeit unserer Weinbauer:innen und präzise geplanter Lese (außergewöhnlich früh am 3. September) kann man trotz aller Widrigkeiten mit den erzielten Qualitäten sehr zufrieden sein. Die Weine des Jahrgangs 2024 präsentieren eine balancierte, rassige Säure sowie die für uns so wichtige Eleganz und Feinheit.

WEINGARTEN & KELLER

Die Weingärten werden biologisch bewirtschaftet, sind dauerbegrünt und für nachhaltigen Humusaufbau verwenden wir biodynamischen Dauerkompost. Bei idealer Reife wird händisch gelesen. Nach ausgedehnter Maischestandzeit wurde der Most im Marmor- und Granitfass spontan und mit einem kleinen Teil ganzer Beeren vergoren. Nach einer Lagerung von 12 Monaten auf der Feinhefe wurde der Wein unfiltriert und ohne Schönung mit einer kleinen Schwefelgabe abgefüllt.

STIL & CHARAKTER

In der Nase offen und zugänglich, markante Würze mit Aromen von Thymian, Estragon, Fenchel und Salzmandeln, auch eine saftige Frucht nach Quitte und Nashi-Birne; am Gaumen nasser Stein und kreidig, kompakt und fokussiert, mit langem Finish. Nicht zu kalt serviert ist dieser Grüner Veltliner ein vielseitiger Speisen-Begleiter. Er harmonisiert perfekt mit österreichischen Gerichten wie einem würzigen Rinder-Carpaccio, zu gebackenen Steinpilzen oder zur gefüllten Kalbsbrust. Aber auch die mediterrane Küche wie Ossobuco, Souvlaki oder Cevapcici unterstützt dieser Grüner Veltliner ausgezeichnet. Er passt aber auch ideal zu einem würzigen Thai-Curry mit Kokosmilch oder gebratenem Rindfleisch mit Szechuan Pfeffer. Grüner Veltliner Steinwerk zeigt sich schon in der Jugend sehr zugänglich, hat aber auch Potenzial für weitere 3 bis 5 Jahre.

2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF TOP 50 | WORLD'S BEST VINEYARDS
2023: 93-95 (3*) | VINARIA
2022: 92 | FALSTAFF 93-95 (3*) | VINARIA
2021: 93-95 (3*) | VINARIA 93-95 | FALSTAFF 92 | PARKER



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



KELLERSCHLÜSSEL



MARMOR- & GRANITFÄSSER



ROMAN HORVATH MW & HEINZ
FRISCHENGRUBER