



DOMÄNE
WACHAU

ROTER TRAMINER 2024

Diese rare Rebsorte bringt Weine mit markanten exotischen Aromen nach Rosen und Litschi hervor - Wachauer Rarität!

HERKUNFT & TERROIR

Trockensteinmauern, Paragneis und kühles Klima prägen den Weinbau in der Wachau. Kühle Luftströme, die damit verbundenen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sowie die steinigen Böden lassen Weine von großer Spannung und Eleganz entstehen. Die Säure bleibt hier lebendig und bedingt einen sehr finessenreichen Traminer-Stil.

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 einigen Stunden Maischestandzeit wird der Rote Traminer spontan in gebrauchten 500-Liter-Fässern vergoren. Nach Lagerung auf der Vollhefe und einigen Monaten auf der Feinhefe wird der Wein ohne Filtration und ohne Schönung mit kleiner Schwefeldosis gefüllt.

STIL & CHARAKTER

In der Nase aromatisch, sortentypisch und komplex; Noten von Rosen, Pfirsichblüte, Waldhonig, Birnenkompott, Gewürznelken und etwas Muskat; am Gaumen pikant und lebendig mit festem, doch elegantem Körper und gut integrierter Fruchtsüße; Wildrosen und Holunderblüten klingen lange nach. Ein Wein mit viel Tiefe, Komplexität und trotzdem ausgeprägter Eleganz und Energie. Ideal bei gekühlter Serviertemperatur harmonisiert dieser Exote perfekt mit den meisten Gerichten der asiatischen Küche wie z.B. Lamm-Curry, einem scharfen Szechuan-Huhn oder auch zu „spicy prawns“. Er passt ausgezeichnet zur österreichischen Küche wie Wildpasteten, Rindsrouladen, geröstete Kalbsleber oder Hirsch-Ragout. Auch mediterrane Gerichte wie z. B. Cevapcici oder Penne All' Arrabiata unterstützt dieser Traminer ausgezeichnet. Er macht aber auch als Solist große Freude.

- 2025: TOP 50 | FORBES 5 TRAUBEN | GAULT MILLAU
- 2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF TOP 50 | WORLD'S BEST VINEYARDS
- 2023: 93 | FALSTAFF 95-97 (4*) | VINARIA
- 2022: 93-95 (3*) | VINARIA 90-94 | WEIN.PUR
- 2021: 92-94 | FALSTAFF 92 | PARKER 95-96 (4*) | VINARIA



Alkohol: 13,0 % | Säure: 6,0 % | Restzucker: 2,2 g/l

AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft



KELLERSCHLÖSSEL



SPITZ



ROMAN HORVAT MV & HEINZ
FRISCHENGRUBER

