



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER LITER 2025

Ein offener und zugänglicher Grüner Veltliner mit Balance, lebendiger Säurestruktur und saftigem Trinkfluss!

HERKUNFT & TERROIR

Herkunftsgebiet ist die gesamte Wachau mit ihrem besonderen Mikroklima und den typischen Gneis-Böden. Für diesen Grünen Veltliner wurden Trauben aus der gesamten Wachau, an beiden Seiten der Donau entlang, händisch gelesen. So wird ein klarer und einheitlicher Wachauer Weinstil mit viel Frucht gewährleistet.

JAHRGANG 2025

Das Jahr startete mild und trocken. Trotz vereinzelter Frost- und Hagelschäden im Mai verlief das Frühjahr ausgeglichen. Der Sommer brachte Gegensätze: heiß im Juni, kühl und nass im Juli, gefolgt von idealen Bedingungen im August. Spätsommerliches Wetter und kühle Nächte im September waren perfekt für die finale Reife. Während der Lese profitierten wir von der Flexibilität unserer Weinhauer:innen, da es durch einzelne Regentage immer wieder zu Unterbrechungen kam. Dank akribischer Planung und selektiver Handlese konnten die Trauben optimal geerntet werden. Ein Jahrgang mit kühler Frische, feiner Aromatik, präziser Struktur und mega Potenzial!

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, erfolgt anschließend eine kontrollierte Gärung mit Ausbau in Edelstahltanks.

STIL & CHARAKTER

Ein offener und zugänglicher Grüner Veltliner mit schöner Balance, lebendiger Säurestruktur und saftigem Trinkfluss. Das typische „Pfefferl“ ist präzise und klar. Am Gaumen zeigt sich der Wein mittelgewichtig mit würzig-fruchtigen Aromen im Abgang. Ein Weißwein für viele Anlässe und ein absoluter Top-Wein im Segment der österreichischen Liter-Abfüllungen. Der Wein sollte jung getrunken werden, am besten im ersten Jahr. Gut gekühlt bei rund 8 °C ist es ein ausgezeichnete Wein der pur oder als „G’spritzter“ genossen wird. Er passt zur österreichischen Küche, zu gebackenen Gerichten wie Wiener Schnitzel oder Backhendl, zu Vorspeisen, Salaten und zu Gemüsegerichten.

2025: TOP 50 | FORBES 5 TRAUBEN | GAULT MILLAU

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



Alkohol: 12,0 % | Säure: 5,3 ‰ | Restzucker: 1,0 g/l

AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft



KELLERSCHLÖSSEL



WACHAUER TERRASSEN



ROMAN HORVATH MW & HEINZ
FRISCHENGROBER

