



DOMÄNE  
WACHAU

# GELBER MUSKATELLER TERRASSEN 2025

Unser idealer Sommerwein - duftig, frisch und extrem saftig. Perfekt als Aperitif, am besten auf der Terrasse genießen.

## HERKUNFT & TERROIR

Herkunftsgebiet ist die gesamte Wachau mit ihrem besonderen Mikroklima und Urgesteinsboden. Für diesen Wein werden Trauben von Terrassen-Weingärten verwendet, so wird ein klarer und typischer Wachauer Weinstil mit viel Frucht erlangt.

## 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 Weinbauer: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

In der Nase sehr aromatisch, typische traubig und florale Noten nach Minze, Stachelbeere und Marillenblüten; lebendig am Gaumen, frisch und trinkanimierend, mit erfrischender Säure und ausgeprägtem Fruchtspiel. Sehr typisch und prägnant! Gelber Muskateller ist in Österreich ein Synonym für Aperitif-Wein. Hierzu ist dieser Wein ein Parade-Beispiel. Gekühlt zeigt er sich animierend und erfrischend. Am besten jung im ersten Jahr nach der Ernte getrunken ist Wachauer Gelber Muskateller ein toller Wein als Aperitif, Party-Wein, als lässiger Begleiter eines entspannten Sonntagnachmittags und auch als Edel-Spritzer ein Hit. Muskateller ist auch ein ausgezeichnete Begleiter zur bodenständigen österreichischen Küche wie z. B. ein saftiges Backhendl mit Erdäpfelsalat oder Forelle Müllerin. Auch zu mediterranen Gerichten macht sich der Wein bestens, beispielsweise eine Pizza Marinara oder eine Gazpacho.

2025: TOP 50 | FORBES 5 TRAUBEN | GAULT MILLAU

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



Alkohol: 11,0 % | Säure: 6,9 ‰ | Restzucker: 3,0 g/l

0,75l



KELLERSCHLÖSSEL



WACHAUER TERRASSEN



ROMAN HORVATH MW & HEINZ  
FRISCHENGRUBER

