



DOMÄNE
WACHAU

PINOT NOIR 2023

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 Rotweintrrauben 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 2023

Einem sehr milden und trockenen Winter folgte ein kühler Frühling, der die Böden mit viel Feuchtigkeit versorgte. Davon profitierten die Reben an den oft sehr heißen Sommertagen. Mehrere Hagelschläge waren Wermutstropfen in einem bis in den Herbst sehr guten Jahresverlauf. Hohe Septembertemperaturen und die damit einhergehend Reifeentwicklung wurden durch kühle Oktobernächte kompensiert, sodass wir am Ende ausgewogene Trauben lesen konnten. Das Resultat sind balancierte und harmonische Weine, mit stoffiger Textur sowie vielschichtigen und saftigen Aromen.

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 im Stahltank 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.

2025: TOP 50 | FORBES 5 TRAUBEN | GAULT MILLAU
2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF TOP 50 | WORLD´S BEST VINEYARDS
2022: 93-95 (3*) | VINARIA 92 | FALSTAFF



Alkohol: 13 % | Säure: 5,9 ‰ | Restzucker: 1,1 g/l



KELLERSCHLÜSSEL



BARRIQUEFÄSSER



ROMAN HORVATH MW & HEINZ
FRISCHENGRUBER

