



DOMÄNE
WACHAU

RIESLING KABINETT SPITZER GRABEN 1981

Kabinett stand damals für elegante, mittelgewichtige Weine mit Finesse und Rasse. Ein Solo-Wein, der in besonderen Stunden getrunken wird.

HERKUNFT & TERROIR

Der Spitzer Graben ist eine historische Weinbauregion. Im 13. Jahrhundert war er das größte und wichtigste Anbaugebiet einer bereits hoch entwickelten Weinkultur rund um Spitz. Trockensteinmauern aus dem 12. Jahrhundert, die die Böden aus Amphibolit befestigen, prägen das Bild dieser Spitzenlage. Im Kern diverser Rieden ist auch der „Spitzer Mamor“ vertreten - ein kristalliner, körniger Kalkstein von dunkelgrauer Farbe.

JAHRGANG 1981

Ein schönes Frühjahr sorgt für einen frühen Austrieb im Jahr 1981, doch zu Ostern in der Nacht zum 19. April erfrieren vier Fünftel der Weinernte der Wachau schon im Gescheins-Stadium. Der Sommer und beginnende Herbst zeigten sich für die verbliebenen Reben sehr sonnig und warm und aufgrund des geringen Behanges schritt die Reife enorm schnell voran. Die Trauben waren zu einem guten Teil bei der Lese schon in der Auslesegradation. Die Säurewerte waren durchaus im höheren Bereich. Die Erntemenge war sehr klein.

WEINGARTEN & KELLER

Die nur händisch durchzuführende und mühsame Bearbeitung der steilen Steinterrassen-Weingärten und der karge Boden reduzierten den Ertrag auf eine sehr geringe Menge. Die Trauben für diesen Riesling wurden händisch gelesen. Die spontane Gärung fand im großen Holzfass statt. Anschließend lagerte der Wein für eine lange Zeit auf der Vollhefe und wurde ca. 2-3 Jahre nach der Ernte abgefüllt. Die gekühlte Vergärung und der Ausbau im großen Holzfass sorgten für Tiefe und Struktur.

STIL & CHARAKTER

Kabinett ist eine Bezeichnung für trockene, nicht aufgebesserte Weine aus Österreich. Kabinett stand damals für elegante, mittelgewichtige Weine mit Finesse und Rasse. Ein Wein mit klarem, tiefem Goldgelb mit schillernden Reflexen. Ausgeprägt in der Nase, mit sehr klaren nussigen Noten. Vollmundig und süßlich-saftig am Gaumen und leichtem Karamellnoten. Sehr langanhaltend, dichtes Volumen und eine merkbar angenehme Säure. Am besten gekühlt bei ca. 12°C genießen. Ein großer Solo-Wein, der in besonderen Stunden getrunken wird. Selbstverständlich auch zu süßen Nachspeisen oder hervorragend zum österreichischen Ganslbraten sowie zur Gänseleber oder zu einem indischen würzigen Fisch-Curry.



Alkohol: 11,4 % | Säure: 8,3 ‰ | Restzucker: 9,9 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



WACHAUER TERRASSEN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

