



DOMÄNE  
WACHAU

# BLAUER ZWEIFELT TERRASSEN 2022

**Zarte Aromen nach roten Beeren und etwas Lakritze, balanciert am Gaumen, mit weichem Tannin.**

## HERKUNFT & TERROIR

Die Rotweintruben für diesen Blauen Zweifelt stammen aus der gesamten Wachau. Ein bedeutender Teil an Zweifelt-Trauben für diesen Wein kommt aus Weißenkirchen, Wösendorf und Joching, Rossatz-Arnsdorf und Mautern. Die Rebanlagen befinden sich größtenteils auf Terrassen-Anlagen: teils Böschungsterrassen mit Lössauflage, teils mit Trockensteinmauern befestigte Terrassen-Weingärten.

## JAHRGANG 2022

Einem milden und trockenen Winter folgte ein feuchter April, der die Böden mit ausreichend Feuchtigkeit versorgte. Davon profitierten die Reben an den oft sehr heißen Sommertagen. Leider verschlechterte sich das Wetter im September. Besonders zu Erntebeginn hatten wir immer wieder mit Regenfällen zu kämpfen. Glücklicherweise kehrte im Oktober die Sonne zurück und ließ die Trauben langsam, aber perfekt ausreifen. Das Resultat sind elegante und präzise Weine, die mit viel Energie und Spannung beeindruckend und am Gaumen vitale Säure, Klarheit und Substanz vereinen.

## WEINGARTEN & KELLER

Blauer Zweifelt kann im Weingarten als sehr dankbar bezeichnet werden, erfordert aber wegen der guten Fruchtbarkeit intensive Laubarbeit und Ertragsregulierung. Für diesen Zweifelt wurden die Trauben händisch geerntet, gerebelt und einer klassischen Maischegärung über mehrere Tage hinweg unterzogen. Der Wein wurde im großen Holzfass ausgebaut, sodass sich die Tannine abrunden konnten.

## STIL & CHARAKTER

In der Nase zeigt sich der Zweifelt offen und mit fruchtintensiven Noten; Schwarzkirsche, Brombeere, Waldboden, etwas Gewürznelke und schwarzer Pfeffer. Am Gaumen ist der Rotwein mittelkräftig und elegant. Die gut eingebundene Säure und die weichen Tannine machen den Wein sehr trinkfreudig. Dieser Wein passt zu einer Vielzahl an Speisen; von klassischen Pasta Gerichten bis zu leichten Fleischspeisen. Er sollte jung genossen werden, kann aber auch 3-5 Jahre gelagert werden. Ideale Serviertemperatur bei ca. 17°C

2022: tba

2021: 16 Punkte | VINUM

2020: Europe No 1 - Worldwide No 3 | WORLD'S BEST VINEYARDS



Alkohol: 13,0 % | Säure: 5,3 ‰ | Restzucker: 2,0 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



WACHAUER TERRASSEN



ROMAN HORVATH MW &  
HEINZ FRISCHENGRUBER