



DOMÄNE  
WACHAU

# PINOT NOIR 2021

DOMÄNE WACHAU  
BACKSTAGE

**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 Rotweintruben 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 2021

Ein recht kaltes Frühjahr und ein kühler, durchwachsener Sommer führten zu einer verspäteten Reifeentwicklung. Ein einzigartiger, selten so grandioser Bilderbuchherbst mit viel Sonne tagsüber, wenig Niederschlag und kühlen Nächten ließ die Trauben perfekt ausreifen und beschert uns einen ganz großen Jahrgang. Weine mit Kraft und ebenso überzeugender Eleganz und Finesse, kombiniert mit Tiefe, viel Zug und Spannung am Gaumen und straffer Säure sind die Schlagwörter des Jahrgangs.

## 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.

2021: 93-95 Punkte (3\*) | VINARIA 90-94 Punkte | WEIN.PUR

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

2019: 93 Punkte | WEIN.PUR 91 Punkte | FALSTAFF



Alkohol: 13,0 % | Säure: 5,6 ‰ | Restzucker: 1,0 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



BARRIQUEFÄSSER



ROMAN HORVATH MW &  
HEINZ FRISCHENGRUBER

