



DOMÄNE
WACHAU

ROTER TRAMINER RESERVE 2023

DOMÄNE WACHAU
BACKSTAGE

Diese rare Rebsorte bringt Weine mit stark ausgeprägten exotischen Aromen nach Rosen und Litschi hervor - Wachauer Rarität!

HERKUNFT & TERROIR

Trockensteinmauern, Paragneis und kühles Klima prägen den Weinbau in der Wachau. Kühle Luftströme, die damit verbundenen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sowie die steinigen Böden lassen Weine von großer Spannung und Eleganz entstehen. Die Säure bleibt hier lebendig und bedingt einen sehr finessenreichen Traminer-Stil.

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 Weingärten werden biologisch bewirtschaftet und bei idealer Reife händisch gelesen. Nach einigen Stunden Maischestandzeit wird der Rote Traminer Reserve zum Teil im gebrauchten 500l-Holzfass und teilweise im Edelstahl-Tank vergoren, dies variiert je nach Jahrgang. Nach dem natürlichen Gärstopp wurde der Wein noch einige Monate auf der Feinhefe gelagert. Durch die Abfüllung im Frühling im Folgejahr der Ernte bekommt der Traminer zusätzliche Finesse und Komplexität.

STIL & CHARAKTER

In der Nase aromatisch und sortentypisch; Noten von Rosen, Pfirsichblüte, Waldhonig, Birnenkompott, Gewürznelken und etwas Muskat; am Gaumen pikant und lebendig mit kräftigem, doch elegantem Körper und gut integrierter Fruchtsüße; Wildrosen und Holunderblüten klingen lange nach. Ein Wein mit viel Tiefe, Komplexität und trotzdem ausgeprägter Eleganz. Ideal bei gekühlter Serviertemperatur harmonisiert dieser Exote perfekt mit den meisten Gerichten der asiatischen Küche wie z.B. Lamm-Curry, einem scharfen Szechuan-Huhn oder auch zu „spicy prawns“. Er passt ausgezeichnet zur österreichischen Küche wie Wildpasteten, Rindsrouladen, geröstete Kalbsleber oder Hirsch-Ragout. Auch mediterrane Gerichte wie z. B. Cevapcici oder Penne All' Arrabiata unterstützt dieser Traminer ausgezeichnet. Er macht aber auch als Solist große Freude.



Alkohol: 13,0 % | Säure: 6,0 ‰ | Restzucker: 11,5 g/l

2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF

2023: 93 Punkte | FALSTAFF 95-97 Punkte (4*) | VINARIA

2022: 93-95 Punkte (3*) | VINARIA 90-94 Punkte | WEIN.PUR

2021: 92-94 Punkte | FALSTAFF 92 Punkte | PARKER 95-96 Punkte (4*) | VINARIA

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

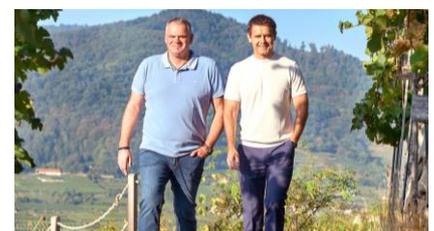
2019: 94 Punkte | A LA CARTE 94 Punkte | PARKER 18 Punkte | GAULT MILLAU



KELLERSCHLÖSSEL



SPITZ



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

