



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER VDN

DOMÄNE WACHAU
BACKSTAGE

Grüner Veltliner einmal anders. Unsere Hommage an die Vielseitigkeit der Sorte: Grüner Veltliner klassisch gespritet mit Wachauer Weinbrand.

HERKUNFT & TERROIR

Grüner Veltliner einmal anders. Unsere Hommage an die Vielseitigkeit der Rebsorte: Grüner Veltliner klassisch gespritet mit Wachauer Weinbrand. VDN steht für „Veltliner Doux Naturel“ in Anlehnung an die südfranzösischen „Vin Doux Naturel“.

JAHRGANG NV

Grüner Veltliner VDN führt keinen Jahrgang am Etikett, basiert jedoch stets auf einem Hauptanteil eines Jahrganges, in diesem Fall 2023. Hinzu kommt ein Anteil von bis zu 30% an Reserve-Wein, von dem ein Teil auch zunehmend aus einem Solera-Fass kommt. Somit wird eine Balance und Harmonie und ein charmantes Fruchtspiel schon in jungen Jahren des Weines erreicht. Zum Jahrgang 2023: Nach einem milden, trockenen Winter folgte ein kühler Frühling, der den Reben während der heißen Sommertage nützte. Im August kam es leider zu mehreren Hagelschlägen. Hohe Temperaturen im September wurden durch kühle Oktobernächte ausgeglichen, was ausgewogene Trauben und balancierte, harmonische Weine mit stoffiger Textur und vielschichtigen Aromen ergab.

WEINGARTEN & KELLER

Die Weingärten für den Grüner Veltliner VDN werden biologisch bewirtschaftet und in Handarbeit gelesen. Nach einer Maischestandzeit wird anschließend im Edelstahltank vergoren. Die Gärung wird durch die Beigabe von Wachauer Veltlinerbrand mit rund 60% Alkohol bei entsprechendem Restzuckergehalt und erhöhtem End-Alkohol gestoppt. Weitere ein bis zwei Jahre wird der Wein im Holzfass auf der Feinhefe gelagert, danach erfolgt der Verschnitt mit Reserve-Wein. So erreicht der Wein eine ausgewogene Struktur und Harmonie mit feiner Süße bei gleichzeitig kraftvollem Körper und eleganter Würze.

STIL & CHARAKTER

Im Duft sehr offen und zugänglich, warme Frucht, getrocknete Kräuter, rauchige Tabaknoten, enorm vielschichtig. Druckvoll und dicht am Gaumen, eleganter Körper, trinkanimierend durch die sehr balancierte Restsüße mit einer erfrischenden Säure; sehr Rebsorten-typisch; extrem langanhaltend. Ideal gekühlt, direkt aus dem Kühlschrank eignet sich der VDN hervorragend als Aperitif, aber auch als besonderer Abschluss eines Menüs. Als Speisebegleiter zeigt sich der Wein als Trumpf zu einer Vielfalt an Käsesorten, vom Schafs-Frischkäse, über Rotschmiere, gereiften Hartkäse bis hin zu Blauschimmelkäse. Der Wein passt zu kräftigen Wild-Pasteten oder auch zu sautierter Leber. Probieren Sie ihn auch zu Süßspeisen wie Topfenknödel mit Marillenröster oder Äpfeln im Schlafrock, wo er als charaktvoller Begleiter ebenso brillieren kann. Grüner Veltliner VDN ist bereits in seiner Jugend sehr zugänglich, verfügt aber über ein enormes Lagerpotenzial.



Alkohol: 16,5 % | Säure: 5,7 ‰ | Restzucker: 80 g/l

2022: 90 Punkte | VINOUS

2020: 90-94 Punkte | WEIN.PUR

Europe No 1 - Worldwide No 3 | WORLD´S BEST VINEYARDS



KELLERSCHLÖSSEL



BACKSTAGEKELLER



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

