



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER AUSLESE ^{RIED} KELLERBERG 1979

Auch nach über 40 Jahren zeigt sich diese Auslese mit Eleganz und ist nach wie vor ein großer Wein.

HERKUNFT & TERROIR

Direkt hinter dem barocken Kellerschlüssel erhebt sich der steile Hausberg der Domäne Wachau. Die Weingärten stehen auf Urgesteinsboden - auf hellem Gföhler Gneis, der zu 90% aus Feldspat und Quarz besteht. Die Böden haben teilweise Lößauflage. Ried Kellerberg steht für kräftige Weine aufgrund des verstärkten pannonischen Klimaeinflusses, doch stets mit feiner Mineralität.

JAHRGANG 1979

Zu Neujahr des Jahres 1979 gab es einen Wettersturz mit starkem Frosteinbruch - die Wachau blieb dabei aber von schweren Frostschäden verschont. Nach einem feuchten Frühling folgte ein später, doch kräftiger Austrieb. Auf einen recht kühlen Juli folgten heiße August- und Septemberwochen und ein herrlicher Oktober. Die Ernte war schon Anfang Oktober mit guten Gradationen und hoher physiologischer Reife voll im Gange. Der Ertrag war mittelmäßig, die Weine jedoch von hervorragender Qualität. 1979 ist ein großer Jahrgang mit körperreichen, vollmundigen, tiefgründigen und lagerfähigen Weinen.

WEINGARTEN & KELLER

Der Kellerberg ist geprägt von sehr kargen Böden und den sehr steilen Steinterrassen-Weingärten, in denen eine nur händisch durchzuführende und mühsame Bearbeitung möglich ist. Grüner Veltliner-Trauben für diese Auslese wurden nach strenger Selektion in den letzten Lesedurchgängen geerntet. Die spontane Vergärung und der Ausbau im großen Holzfass sorgten für Tiefe und Struktur. Die Füllung erfolgte erst einige Jahre später und die Reifung des Weines ist bis zuletzt am Weingut bei stabilen Temperaturen (+/- 10°C) und hoher Luftfeuchtigkeit erfolgt.

STIL & CHARAKTER

Helles Goldgelb mit schimmernden Reflexen, ausdrucksvoll in der Nase mit ausgeprägten Fruchtaromen, etwas Ananas und Mango und getrocknete Feigen. Der Körper präsentiert sich saftig und konzentriert; enorme Extraktstärke und intensive Exotik in schöner Balance mit der wunderbar eingebundenen Säure. Am Gaumen ein sehr dichtes Volumen. Eine tolle, gereifte Auslese, die man am besten solo genießt, die sich aber auch perfekt zu Käse kombinieren lässt. Der Wein ist ein historisches Dokument und immer noch ganz wunderbar zu trinken. Am besten gekühlt bei ca. 12°C genießen. Ein großer Solo-Wein, der in besonderen Stunden getrunken wird. Selbstverständlich auch zu einem Ganslbraten, mit Wildpasteten, gereiftem Käse oder süßen Nachspeisen zu kombinieren.

2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF

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



Alkohol: 11,0 % | Säure: 5,4 ‰ | Restzucker: 26,7 /l



KELLERSCHLÖSSEL



RIED KELLERBERG



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER



VEGAN

NACHHALTIG
AUSTRIA