



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER SPÄTLESE HIMMELSTIEGE 1964

Tiefes Aroma nach kandierten Bratäpfeln und dezenter Feuersteinnoten im Hintergrund.

HERKUNFT & TERROIR

Himmelstiege war eine kleine Riede im Osten von Dürnstein mit enorm steilen, von Trockensteinmauern geprägten, Terrassen-Weingärten. Der typische, sehr karge Gneis-Boden und die außergewöhnliche Exposition mit kühlen Winden vom Norden, ergeben ein besonders Kleinklima und führt zu Weinen mit klassischer Wachauer Fruchtausprägung und Mineralik. Heute steht Himmelstiege für Weine von Terrassen-Weingärten entlang der Donau, vorwiegend aus Dürnstein und Loiben.

JAHRGANG 1964

Der Winter führte nicht zu Schädigungen, auch die Blüte verlief günstig ohne Verrieselung. Der Traubenansatz war überdurchschnittlich gut und ließ eine große Ernte erwarten, doch die Lese wurde durch andauernde Regenfälle erschwert. In diesem Jahr wurde die bisher mengenmäßig größte Weinernte der Wachau eingebracht. Trotz dieser großen Menge waren die Weine in der Wachau qualitätsmäßig sehr gut und haltbar.

WEINGARTEN & KELLER

Grüner Veltliner vom Himmelstiege-Weingarten ist aufgrund der kargen Böden von sehr geringen Erträgen geprägt. Grüner Veltliner-Trauben wurden für diese Spätlese Ende Oktober händisch 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

Tiefes Goldgelb mit strahlenden Reflexen. Im Aroma tief und komplex, Noten nach kandierter Ananas, Bratapfel, Waldblütenhonig und dezente Feuersteinnoten im Hintergrund. Getrocknete Kräuter, Thymian und Oregano sind zart und dezent wahrnehmbar. Am Gaumen mittelgewichtig, saftig und von einer rassigen Säure im Abgang geprägt. Der Wein ist ein historisches Dokument und immer noch ganz wunderbar zu trinken. Spätlese ist eine Bezeichnung für nicht aufgebosserte Weine aus Österreich. Spätlese stand damals für kompakte und dichte Weine mit Finesse und Rasse. 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.



Alkohol: 12,2 % | Säure: 7,1 ‰ | Restzucker: 10,5 g/l

2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF

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



KELLERSCHLÖSSEL



HIMMELSTIEGE



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

