



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER SPÄTLESE RIED PFAFFENTHALER 1965

Ein außerordentlicher Wein: schöne Rauchigkeit, komplex und zugänglich

HERKUNFT & TERROIR

Die ehemalige Ried Pfaffenthaler war ein im Dürnsteiner Pfaffental gelegener steiler Terrassen-Weingarten. Durch das einzigartige Zusammenspiel von warmem, pannonischem Klima und kargen Urgesteinsböden entstehen Weine mit feiner Mineralik und Eleganz sowie großer Lagerfähigkeit.

JAHRGANG 1965

1965 war das mit Abstand, hinsichtlich Qualität, unerfreulichste Jahr seit dem Krieg. Nach einem ganz späten Austrieb und feucht-kühlem Sommer kommt ein schöner Oktoberanfang viel zu spät, da ein Nachtfrost am 10. Oktober zur Lese zwingt und die Ernte verkleinerte. Viele Trauben wurden bei sehr niedriger Gradation gelesen, zu unreifen und säurereichen Weinen vergoren und ein Drittel der gesamten Ernte wurde damals in der soeben fertiggestellten neuen Brennerei zu Veltlinerbrand destilliert. Die Dürnsteiner Weinbrände werden in den folgenden Jahrzehnten noch viel Aufmerksamkeit auf sich ziehen. Wie sooft bestätigen Ausnahmen die Regel und es wurden einige außerordentliche und lagerfähige Weine vinifiziert.

WEINGARTEN & KELLER

Grüner Veltliner-Trauben wurden für diese Spätlese Mitte 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 mittelmäßig, saftig und mit einer ausgewogenen 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.

2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF

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



Alkohol: 11,5 % | Säure: 5,5 % | Restzucker: 1,3 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



DÜRNSTEIN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER



NACHHALTIG
AUSTRIA