





Hersteller: Domäne Wachau, Dürnstein

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Wachau

Jahrgang: 2023

Rebsorte: Grüner Veltliner Alkoholgehalt: 11,5 %

Reife: bis 2026

Bodentyp: Hochrain ist eine Einzellage in Wösendorf. Es handelt sich um eine klassische Südlage am Bergansatz zwischen St. Michael und Wösendorf und ist ein ideales Terroir für frische, zartwürzige Veltliner. Tief verwitterte Paragneise mit sandiger Lössauflage spe

Vinifizierung/Ausbau: Die Weingärten werden nachhaltig und zunehmend biologisch mit Verzicht auf Insektizide und Herbizide bearbeitet und händisch gelesen. Nach einer genauen Selektion des Traubengutes sowie der Pressung in pneumatischen Tankpressen, erfolgt anschließend eine kontrollierte Gärung mit Ausbau in Edelstahltanks.

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: würzig
Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,8 g Süße: Trocken Restzucker: 1,2 g

Speiseempfehlung:

Krustentiere / Muscheln: Gekocht/Gedämpft

Geflügel: Geschmort/Gedünstet **Gemüse/ Pasta:** Pasta/ Risotto

Flaschengröße: 0,75 Liter Verschluss: Drehverschluss

Einzelflaschenpreis: € 11.30

WACHAU

HOCHRAIN

Verkostnotiz

Ein klassischer würzig-frischer Grüner Veltliner; zarte Aromen nach weißem Pfeffer, Heu, frisch geschnittenem Gras, Limette und grünem Apfel. Am Gaumen leicht und frisch mit lebhafter Säure und balanciertem rassigem Abgang.