



Rosé 1805 Resereve 2023

Art. Nr.: 2091623

Hersteller: Domäne Wachau, Dürnstein

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Wachau

Jahrgang: 2023

Rebsorte: Pinot Noir, Blauer Zweigelt

Alkoholgehalt: 13 %

Reife: bis 2028

Bodentyp: Die Rotweintrauben für diesen Rosé Reserve stammen aus Weingärten vom rechten und linken Donauufer. Die Rebanlagen befinden sich zum Teil auf mit Trockensteinmauern befestigten Terrassenweingärten und teils in ebenen Flächen. Auf den Terrassenlagen herrscht

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 werden die Trauben gerebelt und nach mehreren Stunden Maischestandzeit schonend gepresst. Der Most wird in gebrauchten kleinen Holzfässern spontan vergoren. Anschließend wird der Wein auf der Feinhefe in den Barriques ausgebaut, was ihm zusätzlichen Tiefe und Charakter verliehen hat.

Kategorie: Roséwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: röstig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 5,7 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1 g

Bewertung:

Falstaff: 90

Speiseempfehlung:

Geflügel: Gekocht/Gedämpft

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss



Einzelflaschenpreis: € 19.20

Verkostnotiz

Offen und vielschichtig im Duft; würzig und intensive Fruchtaromen am Gaumen. Sehr strukturiert und kraftvoll und dennoch elegant und erfrischend, ausgeprägter komplexer Körper und lang im Abgang. Am besten kühl, frisch aus dem Kühlschrank, genießen. Dieser kräftige und anspruchsvolle Rosé zeigt sich bereits in der Jugend sehr zugänglich, kann aber auch noch mindestens 2 bis 4 Jahre reifen.