



DOMÄNE
WACHAU



GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL KOLLMITZ 2008



Herkunft und Terroir

Kollmitz ist eine Einzellage in Joching. Diese Lage wurde erstmals 1151 als „Cholmunz“ erwähnt. Markant sind in der Lage Kollmitz die fehlenden Steinterrassen, stattdessen wird auf Böschungsterrassen mit starken Lössauflagen Weinbau betrieben. Auf diesen Lockersedimenten mit braunem Schiefer gedeiht Grüner Veltliner besonders gut. Die Weine sind immer tief-würzig mit guter Eleganz. Kollmitz liegt ca. 130 Meter über der Donau.

Rebsorte

Grüner Veltliner ist ursprünglich ein Traminer-Abkömmling und fühlt sich auf vielen verschiedenen Böden wohl. Sowohl auf den kargen Urgesteinsböden als auch auf von Löss geprägten Böden wie z.B. in der Lage Kollmitz. Die Rebsorte kann grundsätzlich hohe Erträge erwirtschaften, sorgfältige Arbeit im Weingarten ist daher essentiell.

Qualitätskategorie

Federspiel-Weine werden mit maximal 12,5% Alkohol geerntet und nicht aufgebessert. Der Name Federspiel stammt von der Falkenjagd, die in der Wachau sehr beliebt war. Das Falkensymbol steht für die rassige Eleganz dieser trockenen Weißweine.

Vinifizierung

Typisch für Kollmitz fand der Lesezeitpunkt etwas später statt als vom weiter östlichen Loibenberg – gegen Mitte bis Ende November 2008. Die Erträge liegen bei ca. 6.000 kg/ha und das moderne Traubenübernahme-System erlaubt eine genaue Selektion. Nur absolut gesundes Traubenmaterial wird übernommen. Der Wein wurde kühl vergoren, nicht aufgebessert, im Stahltank ausgebaut und im Feber 2009 abgefüllt.

Weinbeschreibung

Grüner Veltliner Kollmitz zeigt strahlendes Strohgelb mit intensiven Noten nach Würze, Apfelblüten, Birne und Steinobst. Ein sehr feiner, rassischer Wein mit Eleganz und Charme. Füllig am Gaumen, feinstrahlige Säure und schöner Abgang. Delikater und strukturierter Veltliner.

Konsum

Ein typischer fruchtig-rassischer Veltliner für viele gesellige Stunden. Frisch aus dem Kühlschrank bei ca. 8°C passt der Wein ausgezeichnet zu Geflügel, Ziegen- und Schafskäse, zu Salaten, Vorspeisen, Suppen und hellem Fleisch. Der Wein sollte innerhalb der ersten drei Jahre getrunken werden.

Alkohol: 12,5 % | **Säure:** 6,8 ‰ | **Restzucker:** 3,1 g/l
Ab-Hof-Preis (inkl. Mwst) für Endverbraucher: € 8,40

• 88 PUNKTE FALSTAFF FEDERSPIEL-CUP

3601 Dürnstein 107, Austria | Tel.: +43-(0)2711-371 | Fax: +43-(0)2711-371-13
office@domaene-wachau.at | www.domaene-wachau.at