



DOMÄNE
WACHAU



GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL LOIBENBERG 2008



Herkunft und Terroir

Loibenberg zählt zu den bedeutendsten Einzellagen in Österreich. Bis in eine Höhe von 420 Meter reichen die Steinterrassen des Loibenberg aus dem 14. Jahrhundert. Das Terroir wird durch Verwitterungsböden über Gföhler Gneis mit etwas Löß- oder Lehmauflage, sowie den starken Einfluss des pannonischen Klimas bestimmt. Loibenberg ist die größte Einzellage in der Wachau und weist auch aufgrund der vielen Gräben unterschiedliches Mikroklima auf.

Rebsorte

Grüner Veltliner ist ursprünglich ein Traminer-Abkömmling und fühlt sich auf den kargen Urgesteinsböden der Wachau besonders wohl. Die Rebsorte kann grundsätzlich hohe Erträge erwirtschaften, sorgfältige Arbeit im Weingarten ist daher essentiell. Der Ursprung der Rebsorte ist nicht ganz klar, doch gibt es Erwähnungen bereits im frühen 18. Jahrhundert.

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

Der Lesezeitpunkt für Federspiel Loibenberg war 2008 Mitte bis Ende November. Die Erträge liegen bei ca. 5.500 kg/ha und das moderne Traubenübernahme-System erlaubt ein genaues Selektionieren. Nur absolut gesundes Traubenmaterial wird übernommen. Der Wein wurde kühl vergoren, nicht aufgebessert, im Stahltank ausgebaut und einige Zeit auf der Feinhefe gelagert bevor er abgefüllt wurde.

Weinbeschreibung

Mittleres Strohgelb, ausgeprägt und offen im Geruch. Aromen nach gelben Apfel, etwas Tabak und Würze, aber auch eine zarte Exotik ist wahrnehmbar. Typisch für einen Wein vom Loibenberg, ist auch dieses Federspiel relativ schmelzig und gehaltvoll, doch balanciert die Säure den Wein perfekt aus. Eleganter Abgang.

Konsum

Gut gekühlt bei ca. 9° C konsumiert, zeigt sich dieser Wein schon in der Jugend sehr trinkfreudig. Die Struktur verspricht eine stabile Entwicklung für weitere 2-3 Jahre. Ideal zur österreichischen Küche, zum Wiener Schnitzel, zum Tafelspitz, zur Hausmannskost und zu Kalbsbraten. Auch für viele Käsesorten ist er der perfekte Begleiter.

Alkohol: 12,5 % | **Säure:** 6,3 ‰ | **Restzucker:** 2,9 g/l
Ab-Hof-Preis (inkl. Mwst) für Endverbraucher: € 8,40

- 91 PUNKTE FALSTAFF FEDERSPIEL-CUP
- 2 STERNE VINARIA WEIN-GUIDE