



DOMÄNE
WACHAU



GRÜNER VELTLINER STEINFEDER HOCHRAIN 2008



Herkunft und Terroir

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 speichern die Wärme und ermöglichen so eine frühe Ernte bei voller physiologischer Reife unter Bewahrung des spritzig-leichten Charakters. Traditionell wird diese Riede von der Domäne Wachau als Steinfeder geerntet.

Rebsorte

Im trockenem, nicht aufgebesserten Qualitätswein bzw. Kabinett findet der Grüne Veltliner seinen markantesten Ausdruck. Es ist eine Rebsorte, die ähnlich wie Riesling, auch mit geringem Alkoholgrad einen ausdrucksvollen Charakter erreicht. Die Vinifizierung erfolgt meist klassisch modern, also kühl und reduktiv.

Qualitätskategorie

Steinfeder-Weine werden mit maximal 11,5% Alkohol geerntet und nicht aufgebessert. Das Steinfeder-Gras (*Stipa Pennata*), ein federleichtes Gras der steilen Weinberge der Tallandschaft, gibt diesen spritzigen Weinen den Namen.

Vinifizierung

Die Reben werden in klassischer Hoherziehung bearbeitet. Die Lössböden des Hochrain lassen je nach Jahrgang auch etwas höhere Erträge zu. Der Durchschnittsertrag lag bei ca. 7.500 kg/ha. Der Erntezeitpunkt 2008 war Anfang November. Eine möglichst reduktive Vinifizierung garantiert einen frisch-fruchtigen Wein mit guter Struktur.

Weinbeschreibung

Helles Strohgelb mit zarten Grünreflexen, die Aromatik präsentiert sich einerseits frisch nach Stachelbeere, Limette und weißem Pfeffer, doch findet man auch gute Tiefe, etwas Rhabarber und Heu. Am Gaumen guter Schmelz, balanciert und recht langer Abgang. Eine Steinfeder mit annäherndem Federspiel-Charakter.

Konsum

Gut gekühlt bei ca. 8°C getrunken, ist der Wein ein perfekter Genuss zur klassischen österreichischen Küche, zu Aufläufen, Pastagerichten, Gebackenem und zur Jause. Jung zu trinken, aber auch 1-2 Jahre lagerfähig.

Alkohol: 11,5 % | **Säure:** 6,3 ‰ | **Restzucker:** 2,5 g/l
Ab-Hof-Preis (inkl. MwSt) für Endverbraucher: € 6,70