



DOMÄNE  
WACHAU

# GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL BURGGARTEN 2009



## Herkunft und Terroir

Inmitten der Wachau, im Schutze der mächtigen Burgruine Dürnstein, befinden sich die steilen Terrassenweingärten aus denen die Trauben für die einzigartigen „Burggarten“-Weine selektioniert werden. Durch das einzigartige Zusammenspiel von warmem, pannonischen Klima und kargen Urgesteinsböden gedeihen hier unverkennbare Wachauer Weine mit kraftvoller Eleganz.

## 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 Burggarten war 2009 Anfang bis Mitte Oktober. 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

Frisches Strohgelb, im Bukett ausgeprägt und offen. Ein Duft von reifen Äpfeln paart sich mit der Würze von weißem Pfeffer und einem Hauch Stachelbeere. Am Gaumen überzeugt dieses Federspiel mit typisch mineralischen Noten, viel Frucht und pfeffriger Würze im 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:** 5,8 ‰ | **Restzucker:** 3,2 g/l  
Ab-Hof-Preis (inkl. MwSt) für Endverbraucher: € 8,70

• 89 PUNKTE FALSTAFF FEDERSPIEL-CUP

