



DOMÄNE  
WACHAU



# GRÜNER VELTLINER STEINFEDER 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

Im trockensten, 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 und bei einem Durchschnittsertrag von etwa 8.000 kg pro Hektar geerntet. Der Erntezeitpunkt 2009 war Anfang Oktober. Ein modernes Traubenübernahmesystem ermöglicht eine genaue Selektion. Pressung erfolgt in pneumatischen Tankpressen, entschleimt wird über Nacht und unter Verwendung von Reinzuchtheften wird bei genauer Temperaturkontrolle gekühlt im Edelstahltank vergoren.

## Weinbeschreibung

Helles Strohgelb mit zarten Grünreflexen. Offen und zugänglich nach Zitrusfrüchten, und etwas Stachelbeere, unterstützt von einem eleganten „Pfeffer!“. Am Gaumen leicht und frisch mit rassischer Säure und guter Fruchtausprägung. Saftig und trinkanimierend!

## 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:** 5,6 ‰ | **Restzucker:** 3,1 g/l  
Ab-Hof-Preis (inkl. MwSt) für Endverbraucher: € 6,90