



DOMÄNE  
WACHAU



# GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL HIMMELSTIEGE 2009



## Herkunft und Terroir

Die Trauben für die Himmelstiege, ursprünglich eine bekannte Dürnsteiner Steillage und bereits vor vielen Jahren ein beliebter Wachauer Wein, stammen von verschiedenen kleinen Parzellen mit steilen Steinterrassen in Dürnstein und Loiben. Der sehr karge Boden und die außergewöhnliche Exposition der Weingärten ergeben Weine mit klassischer Wachauer Fruchtausprägung und Mineralik.

## Rebsorte

Grüner Veltliner ist die wichtigste Rebsorte in Österreich mit ca. 1/3 Anteil an der Gesamtfläche. In der Wachau erhöht sich der Grüne Veltliner-Anteil auf über 50%, ebenso bei der Domäne Wachau. Eine Vielfalt an Stilen kann aus dieser Rebsorte produziert werden, so auch mittelgewichtige Weißweine wie dieses Federspiel.

## Qualitätskategorie

Federspiel-Weine werden mit maximal 12,5 % Alkohol geerntet und dürfen selbstverständlich nicht aufgebessert werden. 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

Die Reben werden in klassischer Hoherziehung bearbeitet und bei einem Durchschnittsertrag von ca. 7.000 kg pro Hektar geerntet. Der Erntezeitpunkt 2009 war Mitte bis Ende Oktober. Ein modernes Traubenübernahmesystem ermöglicht eine genaue Selektion von absolut gesundem Traubenmaterial. Pressung in pneumatischen Tankpressen, Entschleimen über Nacht, Verwendung von Reinzuchthefen, kühle Gärung und Ausbau in Edelstahltanks. Eine dezent reduktive Handhabung garantiert einen frisch-fruchtigen Wein mit Struktur.

## Weinbeschreibung

Saftiges Strohgelb mit dezenter Schlierenbildung, fruchtig und offen in der Nase, Aromen nach weißem Pfeffer, reife Stachelbeere und grüner Apfel. Mittelgewichtig, lebendige Säure, sehr harmonisch sowie mineralisch und mit fruchtbetontem und würzigem Abgang. Ein charakteristisches Federspiel vom Grünen Veltliner, subtil und sehr rassig.

## Konsum

Ideal gut gekühlt aus dem Kühlschrank bei ca. 8°C. Der Wein ist jung zu trinken, hat aber auch 2-3 Jahre Lagerpotential. Passt hervorragend zu gebackenen Gerichten wie Wiener Schnitzel, zu Geflügel und diversen Fischgerichten.

**Alkohol:** 12,5 % | **Säure:** 5,9 ‰ | **Restzucker:** 2,6 g/l  
Ab-Hof-Preis (inkl. Mwst) für Endverbraucher: € 7,90