



DOMÄNE  
WACHAU



# CHARDONNAY FEDERSPIEL® TERRASSEN 2016



## Herkunft und Terroir

Herkunftsgebiet ist die gesamte Wachau mit ihrem besonderen Mikroklima und Urgesteinsboden. Nur Trauben von steilen Terrassen-Weingärten werden für diesen Wein verwendet. So wird ein klarer und typischer Wachauer Weinstil mit viel Frucht erlangt.

## Rebsorte

Chardonnay gehört zu den international bekanntesten und am meisten verbreiteten Rebsorten. In Österreich hat der Chardonnay nur einen geringen Anteil an der gesamten Rebfläche. So auch bei der Domäne Wachau: weniger als 1% der Wachauer Flächen nimmt der Chardonnay ein. Chardonnay ist eine sehr vielseitige Rebsorte und stets ein sehr charmanter Speisenbegleiter.

## Weinstil

Federspiel-Weine haben einen maximalen Alkoholgehalt von 12,5%, werden per Hand gelesen und dürfen 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. Federspiel® ist eine geschützte Marke des Vereins Vinea Wachau Nobilis Districtus e.V.

## Vinifizierung

Die Reben werden in klassischer Hoherziehung bearbeitet und mit einem Durchschnittsertrag von ca. 6.000 kg pro Hektar händisch geerntet. Der Erntezeitpunkt war zwischen Mitte und Ende Oktober. Ein modernes Traubenübernahmesystem ermöglicht eine genaue Selektion von absolut gesundem Traubenmaterial. Die Pressung erfolgte in pneumatischen Tankpressen, anschließende kontrollierte Gärung und Ausbau im großen Holzfass. Eine sehr schonende Verarbeitung garantiert einen frisch-fruchtigen Wein mit Struktur.

## Weinbeschreibung

Strahlendes Strohgelb mit zarten goldenen Reflexen, charmante und fruchtbetonte Nase mit Aromen nach Marille, Weingartenpfirsich, Blütenhonig und ein Hauch von Mandel. Trocken am Gaumen, ausgewogen, mitteltierlich und eine erfrischende Säure. Anklänge an reifen, gelben Äpfeln und dezenter Exotik sind zu finden. Ausgewogen, elegant und ein idealer Speisenbegleiter!

## Genuss

Ideal gut gekühlt aus dem Kühlschrank bei ca. 9°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:** 6,8‰ | **Restzucker:** 1,8g/l

3601 Dürnstein 107, Austria | Tel.: +43-(0)27 11-371 | Fax: +43-(0)27 11-371-13  
office@domaene-wachau.at | www.domaene-wachau.at

