



DOMÄNE
WACHAU



GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL®

RIED KAISERBERG 2017



Herkunft und Terroir

Der Name „Kaiserberg“ stammt noch aus der Zeit von Karl des Großen, der etwa um das Jahr 800 die Awaren aus der Wachau vertrieb, und der an dieser Stelle sein Zeltlager gehabt haben dürfte. Der Kaiserberg liegt im westlichen Teil von Dürnstein. Die Weine vom Kaiserberg zeichnen sich durch ihre Ausgewogenheit und klassische Mineralität aus.

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.

Weinstil

Federspiel-Weine haben einen maximalen Alkoholgehalt von 12,5%, werden händisch geerntet 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 Trauben für das Federspiel vom Kaiserberg wurden Anfang bis Mitte Oktober händisch gelesen. Die Erträge lagen bei rund 5.500 kg/ha und das moderne Traubenübernahme-System erlaubte ein genaues Selektionieren. Nur absolut gesundes Traubenmaterial wurde verarbeitet. Nach kurzer Maischestandzeit wurde der Wein kontrolliert vergoren, im Stahltank ausgebaut und einige Zeit auf der Feinhefe gelagert bevor er abgefüllt wurde.

Weinbeschreibung

Brillantes, leuchtendes Grüngelb; intensiver Duft mit würzigen Noten, etwas Birne, Quitte gepaart mit einer rauchigen Würzigkeit und zarter Exotik; am Gaumen überzeugt dieses Federspiel mit salzig mineralischen Noten, saftiger Frucht und erfrischender Säure; langanhaltend und druckvoll im Abgang.

Genuss

Gut gekühlt bei rund 9°C genossen, zeigt sich dieser Wein schon in der Jugend sehr trinkfreudig. Die Struktur verspricht eine stabile Entwicklung für weitere zwei bis drei Jahre. Ein idealer Begleiter zur klassischen österreichischen Küche, aber auch zu mild-würzigen Asia-Gerichten. Auch für viele Käsesorten ist er der perfekte Begleiter, sowie zu leichten Fischgerichten.

Alkohol: 12,5% | **Säure:** 5,6‰ | **Restzucker:** 1,6g/l