



DOMÄNE
WACHAU



GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL®

RIED LIEBENBERG 2018



Herkunft und Terroir

Die Geschichte der Riede Liebenberg reicht bis ins 14. Jh zurück, Dokumente sprechen vom „lieb'nerig“, der später zum Liebenberg wurde. Nach Süden und Südwesten ausgerichtet, besticht der Liebenberg mit einem sehr homogenen Gesamtbild. Der Liebenberg liegt vom Westen kommend an der Gemeindegrenze zu Dürnstein und hat klimatisch deutlich kühlere Einflüsse wie z.B. der Kellerberg. Geprägt von Gneis-Verwitterungsböden und uralten Trockensteinmauern zählt der Liebenberg zu einer der spannendsten Rieden der Wachau. Das Basismaterial bildet Paragneis mit Amphiboliteinschlüssen. Durch das karge Terrain sind die Weine geprägt von Eleganz und subtiler Mineralität.

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 Liebenberg wurden Anfang bis Anfang Oktober händisch gelesen. Die Erträge lagen bei rund 6.600 kg/ha und das moderne Traubenübernahme-System erlaubte ein genaues Selektionieren. Nur absolut gesundes Traubenmaterial wurde verarbeitet. Der Wein wurde nach einer kurzen Maischestandzeit von ca. vier Stunden kontrolliert vergoren, im Stahltank ausgebaut und einige Zeit auf der Feinhefe gelagert bevor er abgefüllt wurde.

Weinbeschreibung

Strahlendes Gelb mit grünen Reflexen; markantes Aroma mit typisch würzigen Noten, gelber Apfel, Weingartenpfirsich gepaart mit einem Hauch von Pfeffer und ein Hauch von tropischen Früchten; am Gaumen überzeugt dieses Federspiel mit feinen salzigen Noten, saftiger Frucht und einer lebendigen Säure; langanhaltend und druckvoll im Abgang.

Genuss

Gut gekühlt bei rund 9°C genossen. Schon in seiner Jugend zeigt er sich trinkfreudig, verspricht aber auch 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.

- 91 Punkte | FALSTAFF
- 3 Gläser | WEIN.PUR
- 90 Punkte | WINE ENTHUSIAST

Alkohol: 12,5% | **Säure:** 5,8% | **Restzucker:** 1,1 g/l

