



DOMÄNE
WACHAU



GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL® DÜRNSTEIN 2018



Herkunft und Terroir

In der Wachau, rund um Dürnstein und Loiben, befinden sich die steilen Terrassenweingärten aus denen die Trauben für die einzigartigen „Dürnstein“-Weine selektioniert werden. Durch das einzigartige Zusammenspiel von warmen, pannonischem Klima und kargen Urgesteinsböden gedeihen hier unverkennbare Wachauer Weine mit kraftvoller Eleganz.

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 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

Der Lesezeitpunkt für Federspiel Dürnstein war Ende September. Die Erträge liegen bei ca. 8.500 kg/ha und das moderne Traubenübernahme-System erlaubt ein genaues Selektionieren. Nur absolut gesundes Traubenmaterial wurde verarbeitet. Der Wein wurde im Stahltank vergoren, ausgebaut und einige Zeit auf der Feinhefe gelagert bevor er abgefüllt wurde.

Weinbeschreibung

Leuchtendes Strohgelb mit grünen Reflexen; in der Nase offen mit ausgeprägten Fruchtaromen von gelben Äpfeln und zarter Exotik, feine Würze, weißer Pfeffer und etwas Weinbergpfirsich; vielschichtig am Gaumen mit saftiger Frucht, salzige Mineralität, eine erfrischende Säure; rauchige Würze im Abgang.

Genuss

Gut gekühlt bei ca. 9°C genossen, zeigt sich dieser Wein schon in der Jugend sehr trinkfreudig. Die Struktur verspricht eine stabile Entwicklung für weitere 2-3 Jahre. Ideal zur österreichischen Küche, zum Wiener Schnitzel, zum Tafelspitz, zur Hausmannskost und zu Kalbsbraten. Auch für viele Käsesorten ist er der perfekte Begleiter.

Alkohol: 12,5% | **Säure:** 5,7% | **Restzucker:** 1 g/l

3601 Dürnstein 107, Austria | Tel.: +43-(0)2711-371 | Fax: +43-(0)2711-371-13
office@domaene-wachau.at | www.domaene-wachau.at

