



DOMÄNE  
WACHAU



# ZWEIGELT ROSÉ FEDERSPIEL® HIMMELSTIEGE 2018



## Herkunft und Terroir

Die Himmelstiege war ursprünglich eine kleine Steillage in Dürnstein und wurde schon vor vielen Jahren zu einem beliebten Wachauer Wein. Heute kommen die Trauben für die Himmelstiege-Weine von Terrassen-Weingärten, teilweise mit Trockensteinmauern befestigt und von Weingärten entlang der Donau, vorwiegend aus Dürnstein und Loiben. Der sehr karge Boden und die außergewöhnliche Exposition der Weingärten ergeben Weine mit klassischer Wachauer Fruchtausprägung und Mineralik.

## Rebsorte

Blauer Zweigelt ist eine typisch österreichische Rebsorte und wurde aus Blaufränkisch und St. Laurent gekreuzt. Die Rebsorte ist sehr dankbar und wird in Österreich oft zu frischen, leichten, fruchtigen Rotweinen bzw. zu Rosé-Wein ausgebaut. Die Domäne Wachau hat einen Rotwein-Anteil (meist Zweigelt, daneben Pinot Noir und St. Laurent) von rund 6% an der Gesamtfläche.

## Weinstil

Federspiel-Weine haben einen maximalen Alkoholgehalt von 12,5%, werden von Hand 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

Blauer Zweigelt stellt geringe Ansprüche an den Weingartenboden, erfordert aber wegen der guten Fruchtbarkeit intensive Laubarbeit und Ertragsregulierung. Für diesen Zweigelt Rosé wurden die Trauben Mitte September mit einem Durchschnittsertrag von 8.500 kg/ha geerntet. Diese wurden gerebelt und für einige Stunden in der Presse stehen gelassen, dann wurde gepresst und im Edelstahltank wie Weißwein weiter vinifiziert.

## Weinbeschreibung

Helles strahlendes Rosa; offen in der Nase, kräftige Fruchtaromen, schwarze Johannisbeere, Cassis und Erdbeere, etwas Zitrusfrucht, Noten von Sternanis und zarter Würze; am Gaumen saftige Frucht, harmonisch und balanciert mit einer frischen Säure. Schöner Trinkfluss!

## Genuss

Am besten kühl bei ca. 8°C getrunken, also frisch aus dem Kühlschrank. Der Wein sollte jung genossen werden, am besten innerhalb der ersten zwei Jahre. Passt perfekt als Sommer-Terrassen-Wein, zu Salaten, Vorspeisen und zu vielen Grill-Gerichten.

**Alkohol:** 12% | **Säure:** 6,4% | **Restzucker:** 1,2 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

