DOMÄNE WACHAU

# GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL®

## RIED KOLLMITZ 2019






## Herkunft und Terroir

Kollmitz ist eine Einzellage in Joching. Diese Lage wurde erstmals 1151 als „Cholmunz" erwähnt. Markant sind in der Lage Kollmitz die fehlenden Steinterrassen, stattdessen wird auf Böschungsterrassen mit starken Lössauflagen Weinbau betrieben. Auf diesen Lockersedimenten mit braunem Schiefer gedeiht Grüner Veltliner besonders gut. Die Weine sind immer tief-würzig mit schöner Eleganz. Kollmitz liegt ca. 130 Meter über der Donau.

## Rebsorte

Grüner Veltliner ist ursprünglich ein Traminer-Abkömmling und fühlt sich auf vielen verschiedenen Böden wohl. Sowohl auf den kargen Urgesteinsböden als auch auf von Löss geprägten Böden wie z.B. in der Lage Kollmitz. Die Rebsorte kann grundsätzlich hohe Erträge erwirtschaften, sorgfältige Arbeit im Weingarten ist daher essentiell.

## Weinstil

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

Die Trauben für dieses Federspiel wurden Anfang bis Anfang Oktober händisch gelesen. Die Erträge lagen bei ca. 7.500 kg/ha und das moderne Traubenübernahme-System erlaubte eine genaue Selektion. 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

Strahlendes Grüngelb; ausgeprägte Noten nach gelbem Apfel, feinen Blütennoten und etwas Weingartenpfirsich; saftig und elegant am Gaumen mit guter Balance, dicht und vielschichtig, lebendige Säure und langanhaltend; delikater und eleganter Wachauer Veltliner-Typ.

## Genuss

Gut gekühlt bei rund 9°C, passt der Grüne Veltliner Kollmitz ausgezeichnet zu verschiedensten Geflügelgerichten, Ziegen- und Schafskäse, zu Salaten, leichten Vorspeisen, Suppen und hellem Fleisch. Schon in seiner Jugend zeigt er sich trinkfreudig, verspricht aber auch eine stabile Entwicklung für weitere zwei bis drei Jahre.

**92 Punkte | FALSTAFF**

**Alkohol:** 12,5% | **Säure:** 6,2% | **Restzucker:** 1,1 g/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

VEGAN

ZERTIFIZIERT 909033 NACHHALTIG AUSTRIA