



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL ^{RIED} PICHLPOINT 2020

Beeindruckend viel Schmelz und Frucht bringen die Weine des von Löss geprägten Jochinger Hausberges mit sich.

HERKUNFT & TERROIR

Mitten in der Wachau in Joching liegt die Einzellage Pichlpoint. Der Name „Point“ bezeichnete früher ein eingefasstes Grundstück, ähnlich einem heute noch bestehendem „Clos“ in Burgund. Die Riede erhält schon früh Sonne und akkumuliert den ganzen Tag über Wärme. Gleichzeitig jedoch strömen aus den nördlichen, teils bewaldeten Taleinschnitten immer wieder kühle Luftmassen in die vom abgeschwächt pannonischen Klima geprägten Terrassen. Der Boden am Pichlpoint verfügt über eine deutliche Lössauflage, daher zeigen sich die Weine dieser Lage besonders fruchtig und elegant und verfügen zusätzlich über einen ausgeprägten Druck am Gaumen.

JAHRGANG 2020

Die Weine des Jahrgangs 2020 zeigen sich klar, präzise und frisch-fruchtig, wenn auch die Erntemengen sehr klein ausgefallen sind. Das Jahr begann trocken und warm und der Sommer war abwechselnd sonnig und regnerisch, bis Ende August die Wachau von einem fürchterlichen Hagelschauer heimgesucht wurde. Gerade in Jahrgängen wie diesem sind die Handlese und die strenge Selektion im Weingarten von besonderer Bedeutung.

WEINGARTEN & KELLER

Die Weingärten werden nachhaltig und zunehmend biologisch mit Verzicht auf Insektizide und Herbizide bearbeitet und händisch gelesen. Für das Federspiel von der Riede Pichlpoint wird nur absolut gesundes Traubenmaterial verarbeitet. Nach kurzer Maischestandzeit wird der Wein kontrolliert vergoren, im Stahltank ausgebaut und einige Zeit auf der Feinhefe gelagert bevor er abgefüllt wird.

STIL & CHARAKTER

In der Nase offen und vielschichtig mit intensiven Fruchtnoten und zarter Würze; am Gaumen elegant feinfruchtig mit einer lebendigen Säure; sehr geradlinig und langanhaltend mit viel salziger Mineralik. Ein Paradeveltliner mit viel Struktur und würzigem Abgang. Der Name Federspiel stammt von der Falkenjagd, die in der Wachau sehr beliebt war. Das Falkensymbol steht für die rassige Eleganz dieser trockenen Weißweine. Ideal gekühlt genossen, passt der Wein perfekt zu Gerichten der österreichischen Küche wie einem Reisfleisch oder Linsen mit Speck und Knödel, doch auch die mediterrane Küche gefällt Pichlpoint, z. B. ein gegrillter Seeteufel oder gebackener Polenta auf mediterranem Gemüse. Ein mildes indisches Tandoori-Chicken mit Jasminreis harmoniert ebenso perfekt mit dem Grüner Veltliner Federspiel Pichlpoint.



Alkohol: 12,5 % | Säure: 6,3 ‰ | Restzucker: 1 g/l

91 Punkte | FALSTAFF



KELLERSCHLÖSSEL



RIED PICHLPOINT



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

