



DOMÄNE
WACHAU

RIESLING FEDERSPIEL RIED BRUCK 2020

Ein Riesling aus einer der kühlnsten, steilsten und spektakulärsten Lagen der Wachau. Viel Mineralität!

HERKUNFT & TERROIR

Die Ried Bruck im Spitzer Graben zählt zu den spannendsten Weinbauflächen der Wachau, da sie am äußeren Grenzbereich des möglichen Weinbauklimas liegt. Die Reben gedeihen hier durch ein besonderes Kleinklima in der Südlage Bruck in Vießling auf Urgesteinterrassen. Der saure Spitzer Granodioritgneis bildet in der westlichen Wachau das Gegenstück zum Gföhler Gneis im Osten. Die Böden sind praktisch frei von Löss und Kalk, die pH-Werte sind dadurch neutral bis schwach sauer.

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

Eine nur händisch durchzuführende und mühsame Bearbeitung der steilen Steinterrassen-Weingärten sowie der karge Boden reduzieren den Ertrag. Ein besonderes Augenmerk liegt der Pflege der Trockensteinmauern in dieser Riede. Die Trauben werden in mehrmaligen Lesedurchgängen und strenger Selektion händisch geerntet. Nach kurzer Maischestandzeit wird der Wein kontrolliert vergoren, im Stahltank ausgebaut und einige Zeit auf der Feinhefe gelagert bevor er abgefüllt wird.

STIL & CHARAKTER

Rauchig und sehr straff mit präziser Struktur und klarer Frucht; sehr vielschichtig, intensive Steinobst-Aromatik und zarte tropische Frucht. Am Gaumen eine ausgeprägte Mineralität sowie eine pikante Säure; ein balancierter, sehr eleganter Riesling mit Länge und Kraft. Der Name Federspiel stammt von der Falkenjagd, die in der Wachau sehr beliebt war. Das Falkensymbol steht für die rassige Eleganz dieser trockenen Weißweine. Gekühlt serviert, ist der Riesling bestens als Aperitif geeignet und er ist Klassiker zur österreichischen Fischküche wie z. B. Hechtnockerl oder einem Saiblings-Tartar. Es darf auch mediterraner sein z. B. zu einem Branzino in Salzkruste mit Rosmarinkartoffeln oder Prosciutto mit Melone. In der Asiatischen Küche ist Ried Bruck ein Tipp zu Sushi und Sashimi, aber auch „spicy prawns“ begleitet er vorzüglich.



Alkohol: 12,5 % | Säure: 8,5 ‰ | Restzucker: 1,6 g/l

92 Punkte | FALSTAFF



KELLERSCHLÖSSEL



RIED BRUCK



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

