



DOMÄNE
WACHAU

RIESLING FEDERSPIEL ^{RIED} STEINRIEGL 2020

Der Name ist Programm. In kargem Fels wurzeln die Reben für dieses subtile Federspiel. Pfirsich & Kräuter treffen auf feste Mineralität.

HERKUNFT & TERROIR

Steinriegl ist eine südwestlich ausgerichtete, steile Lage im Wachauer Weinbauort Weissenkirchen. Die sanfte Hanglage kann mit einer geologischen Rarität aufwarten, es findet sich dort neben dem allseits präsenten Gneis an einigen Stellen der weißgefärbte Kalksilikatmarmor. Die Weine zeigen sich mit einer sehr kompakten Struktur, Duftigkeit und Eleganz.

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 reduzieren den Ertrag. Die Weingärten werden nachhaltig und zunehmend biologisch mit Verzicht auf Insektizide und Herbizide bearbeitet und händisch gelesen. Nach einer genauen Selektion des Traubengutes sowie der Pressung in pneumatischen Tankpressen, erfolgt anschließend eine kontrollierte Gärung mit Ausbau in Edelstahltanks.

STIL & CHARAKTER

Ausgeprägte Aromatik nach Steinobst, dazu leichte mediterrane Gewürze und Holunderblüte. Am Gaumen zeigt sich das Riesling Federspiel vom Steinriegl sehr vielschichtig, die Aromen setzen sich fort. Ein sehr eleganter Riesling mit Länge und Tiefe. Der Name Federspiel stammt von der Falkenjagd, die in der Wachau sehr beliebt war. Das Falkensymbol steht für die rassige Eleganz dieser trockenen Weißweine. Dieser Riesling ist ein Klassiker zu leichten Vorspeisen, Geflügel- und zur Fischküche. Eine perfekte Kombination ist Riesling Federspiel Steinriegl zu Shushi, Sashimi & Co, aber auch zu zart würzigen Gerichten der asiatischen Küche. Auch gebackenen Gerichten wie Backhendl gibt Steinriegl seinen Kontrapunkt.

Alkohol: 12,5 % | Säure: 7,6 ‰ | Restzucker: 1,5 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



RIED STEINRIEGL



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

