



DOMÄNE
WACHAU

RIESLING FEDERSPIEL DÜRNSTEIN 2020

In der Nase der Duft von reifen Marillen und Weingartenpfirsichen. Dicht am Gaumen und tolle Fülle.

HERKUNFT & TERROIR

In der Wachau, rund um Dürnstein, befinden sich die Weingärten, aus denen die Trauben für die einzigartigen „Dürnstein“-Weine selektioniert werden. Durch das einzigartige Zusammenspiel von warmem, pannonischem Klima und kargen Urgesteinsböden gedeihen hier unverkennbare Wachauer Weine mit kraftvoller 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

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

In der Nase ausgeprägte, klassische Riesling-Aromatik nach reifem Steinobst, etwas Zitrusfrucht; am Gaumen viel weißer Pfirsich, eine feine Mineralik, leicht rauchige Noten; komplex, vielschichtig und sehr zugängliches Riesling Federspiel. 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 der Riesling Federspiel Dürnstein ein Tipp zu Sushi und Sashimi, aber auch „spicy prawns“ begleitet er vorzüglich.

Alkohol: 12 % | Säure: 8,3 ‰ | Restzucker: 3,4 g/l

91 Punkte | FALSTAFF



KELLERSCHLÖSSEL



DÜRNSTEIN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

