



DOMÄNE
WACHAU

WEISSBURGUNDER FEDERSPIEL TERRASSEN 2020

Unser Wein zu Spargel und vielen anderen Gemüsegerichten. Feiner Blütenduft in der Nase, harmonisch am Gaumen.

HERKUNFT & TERROIR

Herkunftsgebiet ist die gesamte Wachau mit ihrem besonderen Mikroklima und Urgesteinsboden. Für diesen Wein werden Trauben von Terrassen-Weingärten verwendet, so wird ein klarer und typischer Wachauer Weinstil mit viel Frucht erlangt.

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

Sehr graziler und eleganter Stil. Saftige Frucht, blumige Aromen, Lindenblüten, zarter Flieder und dezente nussige Noten. Mitteltgewichtiger Körper, wunderbar ausbalanciert mit einer belebenden Säure, mittellanger 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. Gut gekühlt aus dem Kühlschrank genießen, das Lagerpotential liegt bei 2-3 Jahren. Weißburgunder ist der absolute Hit zu vielen Spargelgerichten, sei es Spargel mit Schinken, oder mit Schinken und Käse überbacken oder klassisch mit Vinaigrette oder mit Sauce Hollandaise. Auch zum Spargel-Risotto macht sich das Federspiel ausgezeichnet. Der Wein passt aber auch zu bodenständigen Gerichten der österreichischen Küche wie z. B. Fleischlaberl, Schinkenfleckerl oder einem Karpfen gebacken mit Erdäpfelsalat. Wer es gerne herzhafter mag, dem sei auch ein Caprese oder würzige Tacos und auch Burritos zum Weißburgunder Federspiel empfohlen. Aber auch zur fernöstlichen Küche wie z. B. einem langsam gegarten und glasierten Schweinebauch (chinesisch) brilliert dieses Federspiel.



Alkohol: 12 % | Säure: 7,2 ‰ | Restzucker: 2,2 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



WACHAUER TERRASSEN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER



VEGAN

NACHHALTIG AUSTRIA