



DOMÄNE  
WACHAU

# GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL TERRASSEN 2020

**Der Klassiker zur österreichischen Küche! Das typische „Pfefferl“ erfrischt mit rassisger Struktur und toller Harmonie.**

## 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

Grüner Veltliner Federspiel Terrassen ist ein absoluter Benchmark-Wein. Stets ausgeprägt in der Nase mit Aromen von grünem Apfel, weißem Pfeffer, etwas Mango und zarte Kräuternoten; mittelmäßig am Gaumen mit einer erfrischenden Säure, harmonisch und saftig mit fruchtbetontem und würzigem Abgang. Ein charakteristisches Federspiel vom Grünen Veltliner, ausgewogen, balanciert und sehr typisch. 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 begleitet Grüner Veltliner Federspiel Terrassen die österreichische Küche wie z. B. ein saftiger Cordon bleu oder Naturschnitzel mit Risipisi oder einen Tafelspitz mit seinen klassischen Beilagen (Apfelkren & Schnittlauchsauce). Auch zu mediterranen Gerichten macht sich der Wein bestens, beispielsweise eine Saltimbocca oder einer kraftvollen Paella. Auch für viele Käsesorten oder fernöstliche Küche wie z. B. vietnamesischen Frühlingsrollen (Goi Cuôn) brilliert das Veltliner-Federspiel.

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



0,375l | 0,75l | 1,5l



KELLERSCHLÖSSEL



WACHAUER TERRASSEN



ROMAN HORVATH MW &  
HEINZ FRISCHENGRUBER



VEGAN

NACHHALTIG  
AUSTRIA