



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER STEINFEDER GNEIS & LÖSS 2021

**Frisch, duftig, und lebendig: ein Wein, der durch großen Trinkgenuss überzeugt.
Ein vielseitiger Speisenbegleiter!**

HERKUNFT & TERROIR

Herkunftsgebiet der Trauben für diesen Steinfeder-Wein ist die gesamte Wachau mit ihrem besonderen Mikroklima und ihren Gneis- und Löss-Böden. Die Trauben wachsen in Weingärten am linken und rechten Ufer der Donau. Ausschließlich handgelesene Trauben werden für diesen Wein verwendet, so wird ein charaktvoller Wachauer Weinstil mit viel Frucht erlangt.

JAHRGANG 2021

Ein recht kaltes Frühjahr und ein kühler, durchwachsener Sommer führten zu einer verspäteten Reifeentwicklung. Ein einzigartiger, selten so grandioser Bilderbuchherbst mit viel Sonne tagsüber, wenig Niederschlag und kühlen Nächten ließ die Trauben perfekt ausreifen und beschert uns einen ganz großen Jahrgang. Weine mit Kraft und ebenso überzeugender Eleganz und Finesse, kombiniert mit Tiefe, viel Zug und Spannung am Gaumen und straffer Säure sind die Schlagwörter des Jahrgangs.

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

Ein frisch-fruchtiger Wein mit typischen Aromen des Grünen Veltliners nach grünem Apfel, Zitrus, etwas Stachelbeere und zart pfeffrigen Noten. Am Gaumen leicht und lebendig mit einer kecken Säure; eine typische Steinfeder mit viel Trinkfluss. Das Steinfeder-Gras (*Stipa Pennata*), ein federleichtes Gras der steilen Weinberge der Tallandschaft, gibt diesen spritzigen Weinen den Namen. Leicht, elegant, spritzig und der ideale Wein für alle Tage und jede Tageszeit. Ideal gut gekühlt genießen sollte der Wein innerhalb des ersten Jahres nach der Ernte getrunken werden. Ideal als Aperitif und als lässiger Wein an einem sonnigen Nachmittag auf dem Balkon oder der Terrassen. Der Wein begleitet klare Suppen und leichte Vorspeisen wie Blattsalat mit Ziegenkäse oder ein Forellen-Mousse. Auch zu dezenten mediterranen Gerichten wie Prosciutto mit Melone, einem griechischen Bauernsalaten oder einer Pizza Margaritha passt Grüner Veltliner Steinfeder hervorragend.

Alkohol: 11,5 % | Säure: 7,8 ‰ | Restzucker: 1,0 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



WACHAUER TERRASSEN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

