



DOMÄNE
WACHAU

ZWEIGELT ROSÉ FEDERSPIEL TERRASSEN 2021

**Würziges und fruchtiges Bukett nach Himbeeren, Kirschen und Kräutern -
erfrischend und charmant im Abgang.**

HERKUNFT & TERROIR

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

JAHRGANG 2021

Ein recht kaltes Frühjahr und ein kühler, durchwachsender 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

Blauer Zweigelt stellt geringe Ansprüche an den Weingartenboden, erfordert aber wegen der guten Fruchtbarkeit intensive Laubarbeit und Ertragsregulierung. Die Trauben werden händisch gelesen. Diese werden gerebelt und für einige Stunden in der Presse stehen gelassen, dann wird gepresst und im Edelstahltank wie Weißwein weiter vinifiziert.

STIL & CHARAKTER

Offen und verspielt in der Nase, zarte Aromen von Johannisbeeren, Erdbeeren und ein Hauch von Gewürznelken; elegante Zitrusfrucht; am Gaumen sehr erfrischend, balanciert und fruchtbetont mit einer lebendigen Säure. Der Name Federspiel stammt von der Falkenjagd, die in der Wachau sehr beliebt war. Das Falkensymbol steht für die rassige Eleganz dieser trockenen Weißweine. Der Wein sollte jung getrunken werden, am besten innerhalb eines Jahres. Frisch aus dem Kühlschrank passt der Rosé perfekt als Sommerwein für einen lässigen Nachmittag auf der Terrasse, am Strand oder Balkon. Der Wein harmoniert zu leichten bzw. würzigen mediterranen Gerichten wie einem Shakshuka, einem griechischen Salat mit Schafskäse, zu Antipasti oder einer Fischplatte mit Tzatziki. Ideal begleitet er auch die österreichische Küche wie z. B. Brathendl mit Pommes, Krautfleckerl oder eine gebratene Forelle mit Gemüse-Beilage. Auch zur fernöstlichen Küche wie z.B. thailändischen Ca Kho To (geschmorter und karamellierter Fisch) brilliert dieses spritzige Federspiel bestens.

Alkohol: 12 % | Säure: 7,8 ‰ | Restzucker: 2,3 g/l

90 Punkte | FALSTAFF



KELLERSCHLÖSSEL



WACHAUER TERRASSEN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

