



DOMÄNE
WACHAU

RIESLING FEDERSPIEL HIMMELSTIEGE 2021

Eine Selektion von handverlesenen Rieslingtrauben ergibt dieses elegante Federspiel - extrem fruchtig!

HERKUNFT & TERROIR

Die Himmelstiege war ursprünglich eine kleine Steillage in Dürnstein und wurde schon vor vielen Jahren zu einem beliebten Wachauer Wein. Heute kommen die Trauben für die Himmelstiege-Weine von Terrassen-Weingärten, teilweise mit Trockensteinmauern befestigt und von Weingärten entlang der Donau, vorwiegend aus Dürnstein und Loiben. Der sehr karge Boden und die außergewöhnliche Exposition der Weingärten ergeben Weine mit klassischer Wachauer Fruchtausprägung und Mineralik.

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 Reben werden in klassischer Hoherziehung bearbeitet und händisch geerntet. Ein modernes Traubenübernahmesystem ermöglicht eine genaue Selektion von absolut gesundem Traubenmaterial. Pressung in pneumatischen Tankpressen, Gärung und Ausbau in Edelstahltanks. Eine dezent reduktive Handhabung garantiert einen frisch-fruchtigen Wein mit Struktur.

STIL & CHARAKTER

In der Nase zeigen sich intensive Fruchtaromen; am Gaumen elegant mit einer klaren Struktur; sehr mineralisch und vielschichtig, ein mit schönem Schmelz versehenes 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. Wie jeden Weißwein gut gekühlt trinken. Riesling Federspiel Himmelstiege ist ein hervorragender Speisenbegleiter zur italienischen Küche wie z. B. Spaghetti vongole, einem Vitello Tonnato oder gegrilltem Meeres-Fisch. In der österreichischen Küche sind Wurzelkarpfen, gebackenes Gemüse oder gebratener Saibling perfekt. Dieser Wein passt auch perfekt zu puristischen Gerichten Asiens, z. B. gedämpfter Fisch mit Koriander.

Alkohol: 12 % | Säure: 8,5 ‰ | Restzucker: 1,4 g/l

90 Punkte | FALSTAFF



KELLERSCHLÖSSEL



HIMMELSTIEGE



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

