

# NEUBURGER FEDERSPIEL SPITZER GRABEN 2021

**In Zusammenarbeit mit der Österreichischen Sommelier Union gekellert - rare Sorte, viel Ausdruck und tolles Aromenspektrum.**

## HERKUNFT & TERROIR

Von klassischen Terrassenlagen aus dem Spitzer Graben wurde dieser Neuburger gelesen. Der Spitzer Graben ist eine sogenannte Großlage und streckt sich von Spitz an der Donau bis zum letzten Weingarten der Wachau, dem Trenning. Es ist ein in sich homogenes Seitental, mit besonders kühlem Klima und den höchsten Erhebungen der Wachau. Typisch ist der Granodioritgneis sowie in manchen Rieden auch der Marmor.

## 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

Eine nur händisch durchzuführende und mühsame Bearbeitung der steilen Steinterrassen-Weingärten, eine ausgeprägte Biodiversität und eine nachhaltige Bewirtschaftung garantieren einen authentischen Charakter. Auf kleinsten Parzellen verteilt im Spitzer Graben bringt Neuburger besonders geringe Erträge. Für dieses Federspiel wird nur absolut gesundes Traubenmaterial verarbeitet. Vergoren wird spontan in großen Holzfässern und im Edelstahl. Nach Verkostungen mit Mitgliedern der Sommelier Union Austria werden die einzelnen Chargen wieder vermählt.

## STIL & CHARAKTER

Kompakt und vielschichtig, feine Würze in der Nase. Am Gaumen druckvoll und elegant zugleich, sehr saftig, balanciert mit Lebendigkeit, Frische und Struktur. Teils leichte Exotik, aber auch nussige und steinige Aromen. Der Name Federspiel stammt von der Falkenjagd, die in der Wachau sehr beliebt war. Das Falkensymbol steht für die rassige Eleganz dieser trockenen Weißweine. Dieser Neuburger sollte gekühlt serviert werden. Aufgrund seines würzig-nussigen Aromas ist Neuburger ein vielseitiger Speisenbegleiter. Er passt zu einer herzhaften Brettl-Jause ebenso gut wie zu einem gekochten Schulterscherzerl mit Rösti und Schnittlauchsauce oder einem Brathendl. Es kann auch mediterran sein wie ein z. B. „Pesce al Forno“ (gebratene Dorade) oder fernöstlich-würzig wie ein Wagyu Carpaccio (vom japanischen Rind) auf Sesamcreme und Basilikum.

Alkohol: 12,5 % | Säure: 7,4 ‰ | Restzucker: 1,5 g/l

91 Punkte | FALSTAFF



KELLERSCHLÖSSEL



SPITZER GRABEN



ROMAN HORVATH MW &  
HEINZ FRISCHENGRUBER