



DOMÄNE
WACHAU

RIESLING FEDERSPIEL ^{RIED} STEINRIEGL 2021

Der Name ist Programm. In kargem Fels wurzeln die Reben für dieses elegante Federspiel. Pfirsich & Kräuter treffen auf weiße Blüten.

HERKUNFT & TERROIR

Steinriegl ist eine südwestlich ausgerichtete, steile Lage im Wachauer Weinbauort Weissenkirchen. Die sanfte Hanglage kann mit einer geologischen Rarität aufwarten, es findet sich dort neben dem allseits präsenten Gneis an einigen Stellen der weißgefärbte Kalksilikatmarmor. Die Weine zeigen sich mit einer sehr kompakten Struktur, Duftigkeit und Eleganz.

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

Eine nur händisch durchzuführende und mühsame Bearbeitung der steilen Steinterrassen-Weingärten reduzieren den Ertrag. 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

Ausgeprägte Aromatik nach Steinobst, dazu leichte mediterrane Gewürze und Holunderblüte. Am Gaumen zeigt sich das Riesling Federspiel vom Steinriegl sehr vielschichtig, die Aromen setzen sich fort. Ein sehr eleganter Riesling mit Länge und Tiefe. 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 Riesling ist ein Klassiker zur Frischküche des Mittelmeeres wie z. B. einer Bouillabaisse, gegrilltem Seewolf oder auch einer Piccata Milanese. Steinriegl passt auch ideal zu Sushi, Sashimi & Co, aber auch zu gebackenen Gerichten wie Garnelen im Tempura-Teig. In der österreichischen Küche passt Riesling Federspiel zur Forelle blau, zu einem knackigen Sommersalt mit Schafs- oder Ziegenkäse oder auch zu gebackenem Karpfen.

Alkohol: 12,5 % | Säure: 8,8 ‰ | Restzucker: 1,9 g/l

92 Punkte | FALSTAFF



KELLERSCHLÖSSEL



RIED STEINRIEGL



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER



VEGAN

NACHHALTIG
AUSTRIA