



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL HIMMELSTIEGE 2021

Mit viel Würze, klassischer Wachauer Fruchtausprägung und Mineralik punktet dieser Grüne Veltliner.

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, 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

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

Fruchtintensiv in der Nase, schöne Würze; am Gaumen mittelgewichtig mit einer lebendig frischen Säure, harmonisch mit schöner Mineralik; fruchtig und würzig, ein typisch rassiger Grüner Veltliner. Der Name Federspiel stammt von der Falkenjagd, die in der Wachau sehr beliebt war. Das Falkensymbol steht für die rassige Eleganz dieser trockenen Weißweine. Sollte gut gekühlt getrunken werden und ist ein perfekter Begleiter zur traditionellen österreichischen Küche wie gerösteten Nieren oder einem saftigen Backhendl und auch zur mediterranen Küche wie Spaghetti vongole und Branzino in der Salzkruste. Ein strukturiertes Federspiel begleitet auch Gerichte des fernöstlichen Kochstils wie zum Beispiel vietnamesisches Ca Kho To (geschmorter und karamellisierter Fisch).

Alkohol: 12,0 % | Säure: 7,2 ‰ | Restzucker: 1,0 g/l

Silber | AWC



KELLERSCHLÖSSEL



HIMMELSTIEGE



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

