



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL ^{RIED} TRAUNTHAL 2024

Grüner Veltliner von der steilsten Riede am rechten Donau-Ufer. Leichtfüßig und vielschichtig zugleich prägt ihn ein besonders kühles Klima.

HERKUNFT & TERROIR

Die Traunthal zieht sich von 210 bis auf 295 Meter Seehöhe im Südwesten der Wachau und ist die steilste Einzellage am südlichen Donauufer. Obwohl niedriger als die ihr gegenüberliegenden Weinbergen von Spitz und dem Spitzer Graben gehört sie zu den kühlest Lagen der Wachau, da sie sich konsequent nach Westen exponiert, komplett von Wald umgeben und klimatisch von den Luftmassen des Jauerlings beeinflusst ist. Geologisch basiert die Traunthal auf Paragneis, über den sich speziell in den Parzellen am Fluss ein tiefgründiger Oberboden aus Sand gelegt hat.

JAHRGANG 2024

Das Jahr begann ungewöhnlich warm, und der Februar verzeichnete die höchsten Temperaturen seit Beginn der Wetteraufzeichnungen. Dies führte zu einem frühen Austrieb der Reben Ende März. Darauf folgten extreme Wetterbedingungen von Spätfrösten, über Hagel bis hin zu Hitzeperioden im Sommer und Starkregen mit Hochwasser im September. Doch dank der unermüdlichen Arbeit unserer Weinbauer:innen und präzise geplanter Lese (außergewöhnlich früh am 3. September) kann man trotz aller Widrigkeiten mit den erzielten Qualitäten sehr zufrieden sein. Die Weine des Jahrgangs 2024 präsentieren eine balancierte, rassige Säure sowie die für uns so wichtige Eleganz und Feinheit.

WEINGARTEN & KELLER

Der Weingarten wird nachhaltig und biologisch mit Verzicht auf Insektizide und Herbizide bearbeitet und händisch gelesen. Für das Federspiel von der Ried Traunthal wird nur absolut gesundes Traubenmaterial verarbeitet. Nach kurzer Maischestandzeit wird der Wein kontrolliert vergoren, im Stahltank ausgebaut und einige Zeit auf der Feinhefe gelagert, bevor er abgefüllt wird.

STIL & CHARAKTER

Die Westlage und der kühle Einfluss des Dunkelsteiner Walds liefern Leichtfüßigkeit und Eleganz. Die Nase ist geprägt von typischer Veltlinerwürze sowie Aromen, die an frische Frucht- und Zitrusnoten erinnern. Ein charakteristisches Federspiel vom Grünen Veltliner, ausgewogen, balanciert und sehr erfrischend. Der Körper ist saftig und straff, die Textur stets feingliedrig und geradlinig. Der Name Federspiel stammt von der Falkenjagd, die in der Wachau sehr beliebt war. Das Falkensymbol steht für die rassige Eleganz dieser trockenen Weißweine. Kulinarisch harmonisiert der Grüne Veltliner Traunthal aufs Beste mit österreichischen Klassikern wie Kalbsgulasch, Gammelnknödel, Eierschwammerl in Rahmsauce oder Süßwasserfischen. Wer lieber mediterran kocht, kann ihn zu Kürbisgnocchi, Mozzarella in Carozza oder Pilz-Risotto probieren oder mit asiatischen Gerichten wie einem vegetarischen Thai-Curry oder Dim Sum kombinieren.



2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF TOP 50 | WORLD'S BEST VINEYARDS
93 | FALSTAFF 90-92 (2*) | VINARIA

2023: 91+ | A LA CARTE 92 | FALSTAFF Gold | DIE PRESSE

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

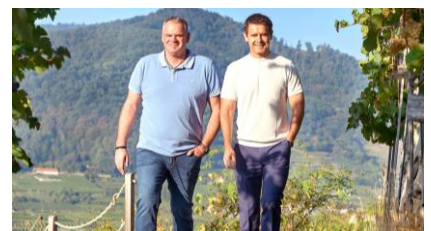
AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft



KELLERSCHLÖSSEL



RIED TRAUNTHAL



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGROBER

