



DOMÄNE
WACHAU

ZWEIGELT ROSÉ FEDERSPIEL HIMMELSTIEGE 2022

Ein Zweigelt Rosé mit frischer Frucht, Himbeer- und Kirscharomen und toller Struktur. Sehr erfrischend!

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 2022

Einem milden und trockenen Winter folgte ein feuchter April, der die Böden mit ausreichend Feuchtigkeit versorgte. Davon profitierten die Reben an den oft sehr heißen Sommertagen. Leider verschlechterte sich das Wetter im September. Besonders zu Erntebeginn hatten wir immer wieder mit Regenfällen zu kämpfen. Glücklicherweise kehrte im Oktober die Sonne zurück und ließ die Trauben langsam, aber perfekt ausreifen. Das Resultat sind elegante und präzise Weine, die mit viel Energie und Spannung beeindrucken und am Gaumen vitale Säure, Klarheit und Substanz vereinen.

WEINGARTEN & KELLER

Blauer Zweigelt stellt geringe Ansprüche an den Weingartenboden, erfordert aber wegen der guten Fruchtbarkeit intensive Laubarbeit und Ertragsregulierung. Die Weingärten werden nachhaltig und zunehmend biologisch mit Verzicht auf Insektizide und Herbizide bearbeitet und händisch gelesen. Die Trauben werden gerebelt und für einige Stunden in der Presse stehen gelassen, dann wird gepresst und im Edelstahltank wie Weißwein weiter vinifiziert.

STIL & CHARAKTER

Offen in der Nase, kräftige Fruchtaromen, zarte Würze; am Gaumen saftige Frucht, harmonisch und balanciert mit einer frischen Säure. Schöner Trinkfluss! Der Name Federspiel stammt von der Falkenjagd, die in der Wachau sehr beliebt war. Das Falkensymbol steht für die rassige Eleganz dieser trockenen Weißweine. Am besten kühl getrunken, frisch aus dem Kühlschrank. Der Wein sollte jung getrunken werden, am besten innerhalb eines Jahres. Frisch aus dem Kühlschrank passt der Rosé perfekt als Sommer-Wein für einen lässigen Nachmittag auf der Terrasse, am Strand oder Balkon. Der Wein harmoniert zu leichten bzw. würzigen mediterranen Gerichten wie einem Shakshuka, einem griechischen Salat mit Schafskäse, zu Antipasti oder einer Fischplatte mit Tzatziki. Ideal begleitet er auch die österreichische Küche wie z. B. Brathendl mit Pommes, Krautfleckerl oder eine gebratene Forelle mit Gemüse-Beilage. Auch zur fernöstlichen Küche wie z.B. thailändischen Ca Kho To (geschmorter und karamellierter Fisch) brilliert dieses spritzige Federspiel bestens.

2022: tba

2021: Gold | NÖ-WEINPRÄMIERUNG

2020: Europe No 1 - Worldwide No 3 | WORLD'S BEST VINEYARDS



KELLERSCHLÖSSEL



HIMMELSTIEGE



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER



Alkohol: 12,0 % | Säure: 6,3 % | Restzucker: 2,5 g/l

