



DOMÄNE
WACHAU

NEUBURGER FEDERSPIEL SPITZER GRABEN 2022

Eine rare Rebsorte mit viel Ausdruck und einem tollen Aromenspektrum aus dem kühlen Spitzer Graben.

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 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

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.

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 Schnittlauchsaucen 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.

2022: tba

2021: 90-92 Punkte | VINARIA 91 Punkte | FALSTAFF

2020: 91 Punkte | FALSTAFF Europe No 1 - Worldwide No 3 | WORLD´S BEST VINEYARDS



Alkohol: 12,5 % | Säure: 6,5 ‰ | Restzucker: 1,1 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



SPITZER GRABEN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER



VEGAN

NACHHALTIG
AUSTRIA