



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER STEINFEDER GNEIS & LÖSS 2023

**Frisch, duftig, und lebendig: ein Wein, der durch großen Trinkgenuss überzeugt.
Ein vielseitiger Speisenbegleiter!**

HERKUNFT & TERROIR

Herkunftsgebiet der Trauben für diesen Steinfeder-Wein ist die gesamte Wachau mit ihrem besonderen Mikroklima und ihren Gneis- und Löss-Böden. Die Trauben wachsen in Weingärten am linken und rechten Ufer der Donau. Ausschließlich handgelesene Trauben werden für diesen Wein verwendet, so wird ein charaktvoller Wachauer Weinstil mit viel Frucht erlangt.

JAHRGANG 2023

Einem sehr milden und trockenen Winter folgte ein kühler Frühling, der die Böden mit viel Feuchtigkeit versorgte. Davon profitierten die Reben an den oft sehr heißen Sommertagen. Mehrere Hagelschläge waren Wermutstropfen in einem bis in den Herbst sehr guten Jahresverlauf. Hohe Septembertemperaturen und die damit einhergehend Reifeentwicklung wurden durch kühle Oktobernächte kompensiert, sodass wir am Ende ausgewogene Trauben lesen konnten. Das Resultat sind balancierte und harmonische Weine, mit stoffiger Textur sowie vielschichtigen und saftigen Aromen.

WEINGARTEN & KELLER

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

Ein frisch-fruchtiger Wein mit den typischen Aromen des Grünen Veltliners nach grünem Apfel, Zitrus, etwas Stachelbeere und Pfeffer. Am Gaumen fein und lebendig mit einer kecken Säure ist sie eine typische Steinfeder mit viel Trinkfluss. Das Steinfeder-Gras (Stipa Pennata), ein federleichtes Gras der steilen Weinberge der Wachauer Tallandschaft, gibt diesen spritzigen Weinen den Namen. Leichtfüßig und elegant - der ideale Wein für alle Tage und jede Tageszeit. Idealerweise gut gekühlt sollte der Wein innerhalb des ersten Jahres nach der Ernte getrunken werden. Sie macht sich als Aperitif an einem sonnigen Nachmittag auf der Terrasse bestens. Der Wein begleitet klare Suppen und leichte Vorspeisen wie Blattsalat mit Ziegenkäse oder Forellen-Mousse. Auch zu dezenten mediterranen Gerichten wie Prosciutto mit Melone, einem griechischen Bauernsalat oder einer Pizza Margherita passt unsere Grüner Veltliner Steinfeder hervorragend.



Alkohol: 11,5 % | Säure: 6,5 ‰ | Restzucker: 1,8 g/l

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



KELLERSCHLÖSSEL



WACHAUER TERRASSEN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

