



DOMÄNE  
WACHAU

# SAUVIGNON BLANC FEDERSPIEL TERRASSEN 2023

**Sauvignon Blanc mit Wachauer Charakter - vereint die saftig-grüne Aromatik der Sorte mit exotischer Finesse und feiner Mineralik.**

## HERKUNFT & TERROIR

Herkunftsgebiet ist die gesamte Wachau mit ihrem besonderen Mikroklima und Urgesteinsboden. Für diesen Wein werden Trauben von Terrassen-Weingärten verwendet, so wird ein klarer und typischer 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

Dieser Sauvignon Blanc zeigt sich mit Wachauer Charakter; saftig-grüne Aromatik mit exotischer Finesse und feiner Mineralik. Ausgeprägter Duft in der Nase; mittelgewichtig am Gaumen mit einer erfrischenden Säure, harmonisch und saftig. Ein charakteristisches Federspiel, exotisch und elegant. Der Name Federspiel stammt von der Falkenjagd, die in der Wachau sehr beliebt war. Das Falkensymbol steht für die rassige Eleganz dieser trockenen Weißweine. Ideal gut gekühlt aus dem Kühlschrank. Perfekt begleitet Sauvignon Federspiel Terrassen die österreichische Küche wie z. B. saures Rindfleisch, geräucherter Forelle, Wurzelkarpfen oder auch einen Vorspeisen-Salat mit Schafsgupferl. Auch zu italienischen Gerichten macht sich der Wein bestens, beispielsweise eine Fisch-Antipasti oder Ricotta Ravioli. Wer es gerne exotischer kombinieren möchte, dem sei z. B. thailändischer Som Tam (scharfer Papayasalat) oder indische Paneer Tikka (gegrillte Käsespieße) zum Sauvignon Blanc-Federspiel empfohlen.

- 2023: 90 Punkte | FALSTAFF  
2021: 90 Punkte | FALSTAFF 93-95 Punkte | VINARIA  
2020: Europe No 1 - Worldwide No 3 | WORLD'S BEST VINEYARDS  
90 Punkte | FALSTAFF  
2018: 91 Punkte | A LA CARTE



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



KELLERSCHLÖSSEL



WACHAUER TERRASSEN



ROMAN HORVATH MW &  
HEINZ FRISCHENGRUBER



VEGAN

NACHHALTIG AUSTRIA