



DOMÄNE
WACHAU

ZWEIGELT ROSÉ FEDERSPIEL TERRASSEN 2024

**Würziges und fruchtiges Bukett nach Himbeeren, Kirschen und Kräutern -
erfrischend und charmant im Abgang.**

HERKUNFT & TERROIR

Herkunftsgebiet für diese Rotweintrrauben ist die gesamte Wachau mit ihrem besonderen Mikroklima und Urgesteinsböden. Für diesen Wein werden Trauben von Terrassen-Weingärten verwendet, so wird ein klarer und typischer Wachauer Weinstil mit viel Frucht erlangt.

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

Blauer Zweigelt stellt geringe Ansprüche an den Weingartenboden, erfordert aber wegen der guten Fruchtbarkeit intensive Laubarbeit und Ertragsregulierung. Die Trauben werden händisch gelesen. Diese werden gerebelt und für einige Stunden in der Presse stehen gelassen, dann wird gepresst und im Edelstahltank wie Weißwein weiter vinifiziert.

STIL & CHARAKTER

Offen und verspielt in der Nase, zarte Aromen von Johannisbeeren, Erdbeeren und ein Hauch von Gewürznelken; elegante Zitrusfrucht; am Gaumen sehr erfrischend, balanciert und fruchtbetont mit einer lebendigen Säure. Der Name Federspiel stammt von der Falkenjagd, die in der Wachau sehr beliebt war. Das Falkensymbol steht für die rassige Eleganz dieser trockenen Weißweine. Der Wein sollte jung getrunken werden, am besten innerhalb eines Jahres. Frisch aus dem Kühlschrank passt das Rosé perfekt als Sommerwein für einen lässigen Nachmittag auf der Terrasse, am Strand oder Balkon. Der Wein harmonisiert zu leichten bzw. würzigen mediterranen Gerichten wie einem Shakshuka, einem griechischen Salat mit Schafskäse, zu Antipasti oder einer Fischplatte mit Tsatsiki. 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.



2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF TOP 50 | WORLD'S BEST VINEYARDS

2023: Sieger & Gold | ÖGZ 91 Punkte | FALSTAFF 91 Punkte | A LA CARTE

2022: 90 Punkte | FALSTAFF

2021: 90 Punkte | FALSTAFF

Alkohol: 12,0 % | Säure: 6,4 ‰ | Restzucker: 2,7 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



WACHAUER TERRASSEN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

