



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL ^{RIED} LIEBENBERG 2024

Elegante Frucht und würzig mineralische Noten am Gaumen - so überzeugt dieses Federspiel aus dem Osten der Wachau.

HERKUNFT & TERROIR

Die Geschichte der Riede Liebenberg reicht bis ins 14. Jh. zurück, frühere Aufzeichnungen sprechen vom „lieb'nperig“. Der Liebenberg liegt vom Westen kommend an der Gemeindegrenze zu Dürnstein und hat klimatisch deutlich kühlere Einflüsse als zum Beispiel der Kellerberg. Geprägt von Gneis-Verwitterungsböden und uralten Trockensteinmauern zählt der Liebenberg zu einer der spannendsten Rieden der Wachau. Das Basismaterial bildet Paragneis mit Amphibolit Einschlüssen. Durch das karge Terrain sind die Weine geprägt von Eleganz und subtiler Mineralität.

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

Die Weingärten werden nachhaltig und zunehmend biologisch mit Verzicht auf Insektizide und Herbizide bearbeitet und händisch gelesen. Für das Federspiel vom Liebenberg wird nur absolut gesundes Traubenmaterial verarbeitet. Nach kurzer Maischestandzeit wird der Wein kontrolliert vergoren, im Stahltank ausgebaut und einige Zeit auf der Feinhefe gelagert, bevor er abgefüllt wird.

STIL & CHARAKTER

Markantes Aroma mit würzigen Noten, gepaart mit einem Hauch von Pfeffer und tropischen Früchten; am Gaumen überzeugt dieses Federspiel mit feinen salzigen Noten, saftiger Frucht und einer lebendigen Säure; langanhaltend und druckvoll im Abgang. Der Name Federspiel stammt von der Falkenjagd, die in der Wachau sehr beliebt war. Das Falkensymbol steht für die rassige Eleganz dieser trockenen Weißweine. Gut gekühlt ist er ein idealer Begleiter zur klassischen österreichischen Küche wie Schinkenfleckerln oder geröstetem Hirn mit Ei. Er passt auch perfekt zu italienischen Antipasti, zu einem mediterranen Shakshuka oder zu exotischeren Gerichten wie Paneer Tikka (indischer gegrillter Frischkäse).

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

2023: 93 | A LA CARTE 91 | FALSTAFF 92 | JAMES SUCKLING

2022: 92 | FALSTAFF 91 | JAMES SUCKLING 93 | A LA CARTE



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



KELLERSCHLÖSSEL



RIED LIEBENBERG



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER



VEGAN

NACHHALTIG
AUSTRIA