



DOMÄNE  
WACHAU

# GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL <sup>RIED</sup> KOLLMITZ 2024

**Einfach Veltliner! Feine Frucht mit klassisch-intensiver Würze – Südhang mit Lössauflage in Joching.**

## HERKUNFT & TERROIR

Kollmitz ist eine Einzellage in Joching. Diese Lage wurde erstmals 1151 als „Cholmunz“ erwähnt. Markant sind die Böschungsterrassen mit starken Lössauflagen auf denen Weinbau betrieben wird. Auf diesen Lockersedimenten mit braunem Schiefer gedeiht Grüner Veltliner besonders gut. Die Riede wird vor allem vom Klima aus dem atlantisch geprägten Westen und dem nördlichen Waldviertel beeinflusst.

## 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 von der Ried Kollmitz wird nur absolut gesundes Traubenmaterial verarbeitet. Nach kurzer Maischestandzeit wird der Wein temperatur-kontrolliert vergoren, im Stahltank ausgebaut und einige Zeit auf der Feinhefe gelagert, bevor er abgefüllt wird.

## STIL & CHARAKTER

In der Nase ausgeprägte Noten nach feinen Blütennoten, etwas Quitte und markant nach getrockneten Kräutern. Saftig und elegant am Gaumen mit guter Balance, mittelmäßig und vielschichtig, lebendige Säure und langanhaltend; delikater und eleganter Wachauer Veltliner-Typ. 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, passt der Grüne Veltliner Kollmitz ausgezeichnet zu mediterraner Küche wie einer Piccata Milanese oder authentischem Ziegen- und Schafskäse auf Blattsalaten und einem Rinder-Carpaccio. Kollmitz ist auch ein vorzüglicher Begleiter zur österreichischen Küche wie beispielsweise Gefüllte Paprika oder Zander serbisch und begleitet auch feines Sushi & Sashimi.

2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF TOP 50 | WORLD'S BEST VINEYARDS  
92 | FALSTAFF 91 | JAMES SUCKLING 93-95 (3\*) | VINARIA  
2023: 92+ | A LA CARTE 92 | FALSTAFF 90-92 (2\*) | VINARIA 91 | JAMES  
SUCKLING  
2022: 92 | FALSTAFF 92+ | WEISSWEIN GUIDE 90-94 | WEIN.PUR



Alkohol: 12,5 % | Säure: 5,4 ‰ | Restzucker: 1,3 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



RIED KOLLMITZ



ROMAN HORVATH MW & HEINZ  
FRISCHENGRUBER