



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL ^{RIED} PICHLPOINT 2024

Beeindruckend viel Schmelz und Frucht bringen die Weine des von Löss geprägten Jochinger Hausberges mit sich.

HERKUNFT & TERROIR

Mitten in der Wachau in Joching liegt die Einzellage Pichlpoint. Der Name „Point“ bezeichnete früher ein eingefasstes Grundstück, ähnlich einem heute noch bestehendem „Clos“ in Burgund. Die Riede erhält schon früh Sonne und akkumuliert den ganzen Tag über Wärme. Gleichzeitig jedoch strömen aus den nördlichen, teils bewaldeten Taleinschnitten immer wieder kühle Luftmassen in die vom abgeschwächt pannonischen Klima geprägten Terrassen. Der Boden am Pichlpoint verfügt über eine deutliche Lössauflage, daher zeigen sich die Weine dieser Lage besonders fruchtig und elegant und verfügen zusätzlich über einen ausgeprägten Druck am Gaumen.

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 Riede Pichlpoint 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

In der Nase offen und vielschichtig mit intensiven Fruchtnoten und zarter Würze; am Gaumen elegant feinfruchtig mit einer lebendigen Säure; sehr geradlinig und langanhaltend mit viel salziger Mineralik. Ein Paradeveltliner mit viel Struktur und würzigem 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. Ideal gekühlt genossen, passt der Wein perfekt zu Gerichten der österreichischen Küche wie einem Reisfleisch oder Linsen mit Speck und Knödel, doch auch die mediterrane Küche gefällt Pichlpoint, z. B. ein gegrillter Seeteufel oder gebackene Polenta auf mediterranem Gemüse. Ein mildes indisches Tandoori-Chicken mit Jasminreis harmonisiert ebenso perfekt mit dem Grüner Veltliner Federspiel Pichlpoint.

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

2023: 93 | A LA CARTE 91 | FALSTAFF

2022: 91 | FALSTAFF 93 | TASTED (A. LARSSON)



Alkohol: 12,5 % | Säure: 5,6 ‰ | Restzucker: 1,3 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



RIED PICHLPOINT



ROMAN HORVATH MW & HEINZ
FRISCHENGRUBER