



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL ^{RIED} LOIBENBERG 2024

Ein Klassiker der Ostwachau! Kraftvoll, dicht und tiefgründig, mit feiner Mineralität und exotischen Früchten.

HERKUNFT & TERROIR

Der Loibenberg zählt zu den bedeutendsten Einzellagen in Österreich. Bis in eine Höhe von 420 Meter reichen die Steinterrassen des Loibenberg. Das Terroir wird durch Verwitterungsböden über Gföhler Gneis mit etwas Löss- oder Lehmauflage, sowie den starken Einfluss des pannonischen Klimas bestimmt. Der Loibenberg ist eine der größten Einzellagen in der Wachau. Er weist aufgrund der vielen Gräben unterschiedliche Mikroklimata auf.

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 Loibenberg 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

Ausgeprägte Aromatik, rauchig-salzig, druckvoll und saftig mit eleganter Frucht-Säure-Balance. Der Name Federspiel stammt von der Falkenjagd, die in der Wachau sehr beliebt war. Das Falkensymbol steht für die rassige Eleganz dieser trockenen Weißweine. Gekühlt genossen, zeigt sich dieser Wein schon in der Jugend sehr trinkfreudig. Die Struktur verspricht eine stabile Entwicklung für weitere zwei bis drei Jahre. Ideal begleitet Grüner Veltliner Loibenberg die österreichische Küche wie z. B. ein saftiges Cordon bleu oder Naturschnitzel mit Risipisi oder einen Tafelspitz mit seinen klassischen Beilagen (Apfelkren & Schnittlauchsaure). Auch zu mediterranen Gerichten macht sich der Wein bestens, beispielsweise einem Saltimbocca oder einer kraftvollen Paella. Auch für viele Käsesorten oder fernöstliche Küche wie z. B. vietnamesischen Frühlingsrollen (Goi Cuôn) brilliert das Veltliner-Federspiel vom Loibenberg.

2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF TOP 50 | WORLD'S BEST VINEYARDS
3. PLATZ WACHAU DAC CUP (93) | FALSTAFF 92 | WEISSWEIN GUIDE 93-95 (3*) | VINARIA
2023: 93 | FALSTAFF 93-95 (3*) | VINARIA
2022: 93 | FALSTAFF



Alkohol: 12,5 % | Säure: 5,7 ‰ | Restzucker: 1,1 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



RIED LOIBENBERG



ROMAN HORVATH MW & HEINZ
FRISCHENGROBER