



DOMÄNE
WACHAU

RIESLING FEDERSPIEL RIED BRUCK 2024

Ein Riesling aus einer der kühnst, steilsten und spektakulärsten Lagen der Wachau. Viel Mineralität!

HERKUNFT & TERROIR

Die Ried Bruck im Spitzer Graben zählt zu den spannendsten Weinbauflächen der Wachau, da sie am äußersten Grenzbereich des möglichen Weinbauklimas liegt. Die Reben gedeihen hier durch ein besonderes Kleinklima in der Südlage Bruck in Vießling auf Urgesteinterrassen. Der saure Spitzer Granodioritgneis bildet in der westlichen Wachau das Gegenstück zum Gföhler Gneis im Osten. Die Böden sind praktisch frei von Löss und Kalk, die pH-Werte sind dadurch neutral bis schwach sauer.

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 Weinhauer: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

Eine nur händisch durchzuführende und mühsame Bearbeitung der steilen Steinterrassen-Weingärten sowie der karge Boden reduzieren den Ertrag. Ein besonderes Augenmerk gilt der Pflege der Trockensteinmauern in dieser Riede. Die Trauben werden in mehrmaligen Lesedurchgängen und strenger Selektion händisch geerntet. Nach kurzer Maischezeit wird der Wein kontrolliert vergoren, im Stahltank ausgebaut und einige Zeit auf der Feinhefe gelagert, bevor er abgefüllt wird.

STIL & CHARAKTER

Rauchig und sehr straff mit präziser Struktur und klarer Frucht; sehr vielschichtig, intensive Steinobst-Aromatik und zarte tropische Frucht. Am Gaumen eine ausgeprägte Mineralität sowie eine pikante Säure; ein balancerter, sehr eleganter Riesling mit Länge und Kraft. 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 serviert, ist der Riesling bestens als Aperitif geeignet und ist ein Klassiker zur österreichischen Fischküche wie z. B. Hechtnockerl oder einem Saiblings-Tartar. Es darf auch mediterran sein z. B. ein Branzino in Salzkruste mit Rosmarinkartoffeln oder Prosciutto mit Melone. In der Asiatischen Küche ist Ried Bruck ein Tipp zu Sushi und Sashimi, aber auch „spicy prawns“ begleitet er vorzüglich.

- 2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF TOP 50 | WORLD'S BEST VINEYARDS
94 (3*) | VINARIA 92 | FALSTAFF 92 | VINOUS 92 | JAMES SUCKLING
2023: 92+ | A LA CARTE 92 | FALSTAFF 93-95 (3*) | VINARIA 93+ |
WEISSWEINGUIDE 92 | SUCKLING
2022: 91 | FALSTAFF 92 | JAMES SUCKLING 93-95 (3*) | VINARIA



Alkohol: 12,0 % | Säure: 6,7 % | Restzucker: 1,0 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



RIED BRUCK



ROMAN HORVATH MV & HEINZ
FRISCHENGGRUBER



HANDELESEN
HANDPICKED



DINER
VINARIA
WACHAU
SCHLOSS



VEGAN
CERTIFIED
ORGANIC
909033
NACHHALTIG
AUSTRIA