



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER STEINFEDER GNEIS + LÖSS 2025

Frisch, duftig, und lebendig: ein Wein, der durch großen Trinkgenuss überzeugt. Ein vielseitiger Speisenbegleiter!

HERKUNFT & TERROIR

Herkunftsgebiet der Trauben für diesen Steinfeder-Wein ist die gesamte Wachau mit ihrem besonderen Mikroklima und ihren Gneis- und Löss-Böden. Die Trauben wachsen in Weingärten am linken und rechten Ufer der Donau. Ausschließlich handgelesene Trauben werden für diesen Wein verwendet, so wird ein charaktvoller Wachauer Weinstil mit viel Frucht erlangt.

JAHRGANG 2025

Das Jahr startete mild und trocken. Trotz vereinzelter Frost- und Hagelschäden im Mai verlief das Frühjahr ausgeglichen. Der Sommer brachte Gegensätze: heiß im Juni, kühl und nass im Juli, gefolgt von idealen Bedingungen im August. Spätsommerliches Wetter und kühle Nächte im September waren perfekt für die finale Reife. Während der Lese profitierten wir von der Flexibilität unserer Weinhauer:innen, da es durch einzelne Regentage immer wieder zu Unterbrechungen kam. Dank akribischer Planung und selektiver Handlese konnten die Trauben optimal geerntet werden. Ein Jahrgang mit kühler Frische, feiner Aromatik, präziser Struktur und mega Potenzial!

WEINGARTEN & KELLER

Die Weingärten werden nachhaltig und zunehmend biologisch mit Verzicht auf Insektizide und Herbizide bearbeitet und händisch gelesen. Nach einer genauen Selektion des Traubengutes sowie der Pressung in pneumatischen Tankpressen, erfolgt anschließend eine kontrollierte Gärung mit Ausbau in Edelstahltanks.

STIL & CHARAKTER

Ein frisch-fruchtiger Wein mit den typischen Aromen des Grünen Veltliners nach grünem Apfel, Zitrus, etwas Stachelbeere und Pfeffer. Am Gaumen fein und lebendig mit einer kecken Säure ist sie eine typische Steinfeder mit viel Trinkfluss. Das Steinfeder-Gras (Stipa Pennata), ein federleichtes Gras der steilen Weinberge der Wachauer Tallandschaft, gibt diesen spritzigen Weinen den Namen. Leichtfüßig und elegant - der ideale Wein für alle Tage und jede Tageszeit. Idealerweise gut gekühlt sollte der Wein innerhalb des ersten Jahres nach der Ernte getrunken werden. Sie macht sich als Aperitif an einem sonnigen Nachmittag auf der Terrasse bestens. Der Wein begleitet klare Suppen und leichte Vorspeisen wie Blattsalat mit Ziegenkäse oder Forellen-Mousse. Auch zu dezenten mediterranen Gerichten wie Prosciutto mit Melone, einem griechischen Bauernsalat oder einer Pizza Margherita passt unsere Grüner Veltliner Steinfeder hervorragend.

2025: TOP 50 | FORBES 5 TRAUBEN | GAULT MILLAU 91 | A LA CARTE

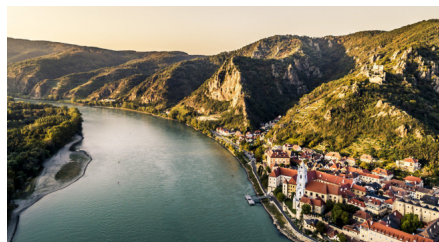
2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF TOP 50 | WORLD'S BEST VINEYARDS



Alkohol: 11,5 % | Säure: 5,0 ‰ | Restzucker: 1,0 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



WACHAUER TERRASSEN



ROMAN HORVATH MW & HEINZ
FRISCHENGRUBER

