



DOMÄNE  
WACHAU

# ZWEIGELT ROSÉ FEDERSPIEL CLASSIC 2025

Leuchtendes, strahlendes rosé; offen und verspielt in der Nase, am Gaumen lebendig und frisch, perfekt als Sommer-Terrassen-Wein.

## HERKUNFT & TERROIR

Zweigelt-Trauben wachsen grundsätzlich in der gesamten Wachau. Ein wichtiger Teil für diesen Rosé sind die Trauben aus Spitz und Weißenkirchen. Das Klima in Spitz bringt die Frische und feine Säure, die Urgesteinsböden in Weißenkirchen begünstigen den klassischen mineralischen Stil.

## 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

Zweigelt stellt recht geringe Ansprüche an den Weingartenboden, erfordert aber wegen der guten Fruchtbarkeit intensive Laubarbeit und Ertragsregulierung. Die Weingärten werden nachhaltig und zunehmend biologisch mit Verzicht auf Insektizide und Herbizide bearbeitet und händisch gelesen. Die Trauben werden gerebelt und für einige Stunden in der Presse stehen gelassen, dann wird gepresst und im Edelstahltank wie Weißwein weiter vinifiziert.

## STIL & CHARAKTER

Offen und verspielt in der Nase, am Gaumen lebendig und frisch, leichtgewichtig und gut balanciert; schöner Trinkfluss mit eleganten Fruchtaromen. Der Name Federspiel stammt von der Falkenjagd, die in der Wachau sehr beliebt war. Das Falkensymbol steht für die rassige Eleganz dieser trockenen Weißweine. Am besten kühl bei rund 8°C getrunken, also frisch aus dem Kühlschrank. Für ideales Trinkvergnügen sollte der Wein jung genossen werden, am besten innerhalb eines Jahres. Passt perfekt als Sommer-Terrassen-Wein, zu Salaten, Vorspeisen und zu vielen Grill-Gerichten.

2025: TOP 50 | FORBES 5 TRAUBEN | GAULT MILLAU

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



Alkohol: 12,0 % | Säure: 6,9 ‰ | Restzucker: 2,4 g/l



KELLERSCHLÜSSEL



WACHAUER TERRACES



ROMAN HORVATH MW & HEINZ  
FRISCHENGROBER