



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL ^{RIED} KOLLMÜTZ 2025

Klassischer Veltliner mit feiner Würze! Das besondere Klima und Urgesteinsböden prägen diesen eleganten Wein aus Wösendorf.

HERKUNFT & TERROIR

Kollmütz ist eine Einzellage in Wösendorf und zieht sich über 210 Höhenmeter bis auf 430 Meter hinauf. Sie ist abgesehen von einem Plateau ganz oben sehr steil, terrassiert und von Paragneis geprägt. In fast allen Himmelsrichtungen sind hier die Weingärten an den Berghängen angeordnet und verfügt über ein ideales Terroir für frische, zartwürzige Veltliner.

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 Weinbauer: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. Für das Federspiel von der Ried Kollmütz wird nur absolut gesundes Traubenmaterial verarbeitet. Nach einer genauen Selektion des Traubengutes sowie der Pressung in pneumatischen Tankpressen, erfolgt anschließend eine kontrollierte Gärung mit Ausbau in Edelstahltanks.

STIL & CHARAKTER

Lebendig, präzise und mineralisch. Der Grüne Veltliner von der Ried Kollmütz besticht stets mit Frische und Dynamik, einer eleganten Struktur und einem kompakten Körper. Er macht dank seiner subtilen Würze und Frucht bereits in seiner Jugend Spaß, wird sich aber zudem über die kommenden 3-4 Jahre bestens entwickeln. Ein charakteristisches Federspiel vom Grünen Veltliner, subtil und klassisch. 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 gut gekühlt aus dem Kühlschrank bei ca. 9°C. Der Wein passt hervorragend zu Wiener Schnitzel, Risotto, Ratatouille und diversen Fischgerichten.

2025: TOP 50 | FORBES 5 TRAUBEN | GAULT MILLAU
2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF TOP 50 | WORLD'S BEST VINEYARDS
92 | FALSTAFF 92 (2*) | VINARIA
2023: 92+ | A LA CARTE 91 | FALSTAFF 90-92 (2*) | VINARIA



Alkohol: 12,5 % | Säure: 6,1‰ | Restzucker: 1,0 g/l



KELLERSCHLÜSSEL



RIED KOLLMÜTZ (WEISSENKRICHEN)



ROMAN HORVATH MW & HEINZ
FRISCHENGRUBER

