



DOMÄNE
WACHAU

RIESLING FEDERSPIEL DÜRNSTEIN 2025

In der Nase der Duft von reifen Marillen und Weingartenpfirsichen. Dicht am Gaumen und tolle Fülle.

HERKUNFT & TERROIR

In der Wachau, rund um Dürnstein, befinden sich die Weingärten, aus denen die Trauben für die einzigartigen „Dürnstein“-Weine selektioniert werden. Durch das einzigartige Zusammenspiel von warmem, pannonischem Klima und kargen Urgesteinsböden gedeihen hier unverkennbare Wachauer Weine mit kraftvoller Eleganz.

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. Nach einer genauen Selektion des Traubengutes sowie der Pressung in pneumatischen Tankpressen, erfolgt anschließend eine kontrollierte Gärung mit Ausbau in Edelstahltanks.

STIL & CHARAKTER

In der Nase ausgeprägte, klassische Riesling-Aromatik nach reifem Steinobst, etwas Zitrusfrucht; am Gaumen viel weißer Pfirsich, eine feine Mineralik, leicht rauchige Noten; komplex, vielschichtig und sehr zugängliches Riesling Federspiel. 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 er ist Klassiker zur österreichischen Fischküche wie z. B. Hecht- Nockerl oder einem Saiblings-Tartar. Es darf auch mediterraner sein z. B. zu einem Branzino in Salzkruste mit Rosmarinkartoffeln oder Prosciutto mit Melone. In der Asiatischen Küche ist der Riesling Federspiel Dürnstein ein Tipp zu Sushi und Sashimi, aber auch „spicy prawns“ begleitet er vorzüglich.

2025: TOP 50 | FORBES 5 TRAUBEN | GAULT MILLAU
2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF TOP 50 | WORLD'S BEST VINEYARDS
2023: 91 | FALSTAFF
2022: 90 | FALSTAFF 94 | VINARIA



Alkohol: 12,0 % | Säure: 8,5 ‰ | Restzucker: 2,4 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



DÜRNSTEIN



ROMAN HORVATH MW & HEINZ
FRISCHENGROBER