RIESLING
FEDERSPIEL DÜRNSTEIN 2025

DOMÄNE WACHAU

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



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

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 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
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.

5 TRAUBEN | GAULT MILLAU TOP 50 | FORBES
TOP 50 | WORLD´S BEST VINEYARDS WINZER DES JAHRES | FALSTAFF

2023: 91 | FALSTAFF
2022: 90 | FALSTAFF 94 | VINARIA


KELLERSCHLÖSSEL


DÜRNSTEIN


ROMAN HORVATH MW & HEINZ FRISCHENGRUBER

HANDGELESEN HANDPICKED VEGAN NACHHALTIG AUSTRIA

Domäne Wachau | Austria | 3601 Dürnstein 107 | www.domaene-wachau.at