



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL CLASSIC 2025

Die goldene Mitte, elegant und saftig. Pfeffrig und fruchtig, ist er ein vielseitiger Begleiter zur österreichischen Küche.

HERKUNFT & TERROIR

Herkunftsgebiet ist die Wachau mit ihrem besonderen Mikroklima und Urgesteinsboden. Trauben von den verschiedenen Wachau-Gemeinden (Dürnstein, Weissenkirchen, Spitz, Rossatz-Arnsdorf, Mautern) werden für diesen Wein verwendet. So wird ein charaktvoller und eleganter 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 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

Mittelgewichtig am Gaumen, pikante Säure, sehr harmonisch und mit fruchtbetontem und würzigem Abgang; ein charakteristisches Federspiel vom Grünen Veltliner, subtil und sehr rassig. Der Name Federspiel stammt von der Falkenjagd, die in der Wachau sehr beliebt war. Das Falkensymbol steht für die rassige Eleganz dieser trockenen Weißweine. Gut gekühlt genossen, zeigt sich dieser Wein schon in der Jugend sehr trinkfreudig. Ein idealer Begleiter zur leichten italienischen Küche wie einem Prosciutto mit Melone, perfekt zur klassischen österreichischen Küche (knuspriges Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat), aber auch zu einem würzigen indischen Tandoori-Chicken.

2025: TOP 50 | FORBES 5 TRAUBEN | GAULT MILLAU
2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF TOP 50 | WORLD'S BEST VINEYARDS
2022: SILBER | AWC



Alkohol: 12,0 % | Säure: 6,2 % | Restzucker: 1,0 g/l



KELLERSCHLÜSSEL



WACHAUER TERRASSEN



ROMAN HORVATH MW & HEINZ
FRISCHENGROBER