



DOMÄNE  
WACHAU

# GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL HIMMELSTIEGE 2025

Mit viel Würze, klassischer Wachauer Fruchtausprägung und Mineralik punktet dieser Grüne Veltliner.

## HERKUNFT & TERROIR

Die Himmelstiege ist ein legendärer Wachauer Wein. Die Trauben dafür stammen heute vorwiegend vom rechten Ufer der Donau. Früher eher gering geschätzt, gehören die markant kühlen Weingärten zwischen Rossatz, den Arnsdörfern und der imposanten Riede Traunthal im äußersten Westen heute zu den spannendsten Terrains der Wachau. Die Bearbeitung der Weingärten ist handwerklich und detailverliebt, die Bewirtschaftung nachhaltig und immer öfter biologisch. Federspiele sowie Smaragde von der Himmelstiege beeindruckten mit klassischer Wachauer Fruchtausprägung und kühler Mineralik.

## 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 biologisch bewirtschaftet, sind dauerbegrünt und für nachhaltigen Humusaufbau verwenden wir biodynamischen Dauerkompost. Bei idealer Reife wird 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

Fruchtintensiv in der Nase, schöne Würze; am Gaumen mittelgewichtig mit einer lebendig frischen Säure, harmonisch mit schöner Mineralik; fruchtig und würzig, ein typisch rassiger Grüner Veltliner. Der Name Federspiel stammt von der Falkenjagd, die in der Wachau sehr beliebt war. Das Falkensymbol steht für die rassige Eleganz dieser trockenen Weißweine. Sollte gut gekühlt getrunken werden und ist ein perfekter Begleiter zur traditionellen österreichischen Küche wie gerösteten Nieren oder einem saftigen Backhendl und auch zur mediterranen Küche wie Spaghetti vongole und Branzino in der Salzkruste. Ein strukturiertes Federspiel begleitet auch Gerichte des fernöstlichen Kochstils wie zum Beispiel vietnamesisches Ca Kho To (geschmorter und karamellisierter Fisch).

2025: TOP 50 | FORBES 5 TRAUBEN | GAULT MILLAU  
2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF TOP 50 | WORLD'S BEST VINEYARDS  
2023: GOLD | NÖ WEINPRÄMIERUNG  
2022: 90 | FALSTAFF



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

AT-BIO-402  
AT-Landwirtschaft



KELLERSCHLÖSSEL



HIMMELSTIEGE



ROMAN HORVATH MW & HEINZ  
FRISCHENGRUBER

