GRÜNER VELTLINER
FEDERSPIEL HIMMELSTIEGE 2025

DOMÄNE WACHAU

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 beeindrucken 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 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 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).

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

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

HANDGELESEN HANDPICKED VEGAN NACHHALTIG AUSTRIA

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