GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL RIED TRAUNTHAL 2025

DOMÄNE WACHAU

Grüner Veltliner von der steilsten Riede am rechten Donau-Ufer. Leichtfüßig und vielschichtig zugleich prägt ihn ein besonders kühles Klima.

Alkohol: 12,5 % | Säure: 5,7 ‰ | Restzucker: 1,9 g/l

HERKUNFT & TERROIR

Die Traunthal zieht sich von 210 bis auf 295 Meter Seehöhe im Südwesten der Wachau und ist die steilste Einzellage am südlichen Donauufer. Obwohl niedriger als die ihr gegenüberliegenden Weinbergen von Spitz und dem Spitzer Graben gehört sie zu den kühlsten Lagen der Wachau, da sie sich konsequent nach Westen exponiert, komplett von Wald umgeben und klimatisch von den Luftmassen des Jauerlings beeinflusst ist. Geologisch basiert die Traunthal auf Paragneis, über den sich speziell in den Parzellen am Fluss ein tiefgründiger Oberboden aus Sand gelegt hat.

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. Für das Federspiel von der Ried Traunthal wird nur absolut gesundes Traubenmaterial verarbeitet. Nach kurzer Maischestandzeit wird der Wein kontrolliert vergoren, im Stahltank ausgebaut und einige Zeit auf der Feinhefe gelagert, bevor er abgefüllt wird.

STIL & CHARAKTER

Die Westlage und der kühle Einfluss des Dunkelsteiner Walds liefern Leichtfüßigkeit und Eleganz. Die Nase ist geprägt von typischer Veltlinerwürze sowie Aromen, die an frische Frucht- und Zitrusnoten erinnern. Ein charakteristisches Federspiel vom Grünen Veltliner, ausgewogen, balanciert und sehr erfrischend. Der Körper ist saftig und straff, die Textur stets feingliedrig und geradlinig. Der Name Federspiel stammt von der Falkenjagd, die in der Wachau sehr beliebt war. Das Falkensymbol steht für die rassige Eleganz dieser trockenen Weißweine. Kulinarisch harmoniert der Grüne Veltliner Traunthal aufs Beste mit österreichischen Klassikern wie Kalbsgulasch, Grammelknödel, Eierschwammerl in Rahmsauce oder Süßwasserfischen. Wer lieber mediterran kocht, kann ihn zu Kürbisgnocchi, Mozzarella in Carozza oder Pilz-Risotto probieren oder mit asiatischen Gerichten wie einem vegetarischen Thai-Curry oder Dim Sum kombinieren.

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

2025: 91 | FALSTAFF 92+ | A LA CARTE 93-95 (3*) | VINARIA
92,5-95 | WEIN.PUR
2023: 91+ | A LA CARTE 92 | FALSTAFF GOLD | DIE PRESSE

AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft

KELLERSCHLÖSSEL

RIED TRAUNTHAL

ROMAN HORVATH MW & HEINZ FRISCHENGRUBER

HANDGELESEN HANDPICKED
VEGAN
ZERTIFIZIERT 909033 NACHHALTIG AUSTRIA

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