



DOMÄNE
WACHAU

NEUBURGER FEDERSPIEL SPITZER GRABEN 2025

Eine rare Rebsorte mit viel Ausdruck und einem tollen Aromenspektrum aus dem kühlen Spitzer Graben.

HERKUNFT & TERROIR

Von klassischen Terrassenlagen aus dem Spitzer Graben wurde dieser Neuburger gelesen. Der Spitzer Graben ist eine sogenannte Großlage und streckt sich von Spitz an der Donau bis zum letzten Weingarten der Wachau, dem Trenning. Es ist ein in sich homogenes Seitental, mit besonders kühlem Klima und den höchsten Erhebungen der Wachau. Typisch ist der Granodioritgneis sowie in manchen Rieden auch der Marmor.

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

Eine nur händisch durchzuführende und mühsame Bearbeitung der steilen Steinterrassenweingärten, eine ausgeprägte Biodiversität und eine nachhaltige Bewirtschaftung garantieren einen authentischen Charakter. Auf kleinsten Parzellen verteilt im Spitzer Graben bringt Neuburger besonders geringe Erträge. Für dieses Federspiel wird nur absolut gesundes Traubenmaterial verarbeitet. Vergoren wird spontan in großen Holzfässern und im Edelstahl.

STIL & CHARAKTER

Kompakt und vielschichtig, feine Würze in der Nase. Am Gaumen druckvoll und elegant zugleich, sehr saftig, balanciert mit Lebendigkeit, Frische und Struktur. Teils leichte Exotik, aber auch nussige und steinige Aromen. Der Name Federspiel stammt von der Falkenjagd, die in der Wachau sehr beliebt war. Das Falkensymbol steht für die rassige Eleganz dieser trockenen Weißweine. Dieser Neuburger sollte gekühlt serviert werden. Aufgrund seines würzig-nussigen Aromas ist Neuburger ein vielseitiger Speisenbegleiter. Er passt zu einer herzhaften Brettl-Jause ebenso gut wie zu einem gekochten Schulterscherzerl mit Rösti und Schnittlauchsauce oder einem Brathuhn. Es kann auch mediterran sein wie ein z. B. „Pesce al Forno“ (gebratene Dorade) oder fernöstlich-würzig wie ein Wagyu Carpaccio (vom japanischen Rind) auf Sesamcreme und Basilikum.

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



Alkohol: 12,5 % | Säure: 6,6 ‰ | Restzucker: 1,0 g/l



KELLERSCHLÜSSEL



SPITZER GRABEN



ROMAN HORVATH MW & HEINZ
FRISCHENGROBER