ROSÉ SANTÉ
FEDERSPIEL TERRASSEN 2025

DOMÄNE WACHAU

Würzig, fruchtig nach Himbeeren, Kirschen und Kräutern – erfrischend, charmant und mit Tiefe! Zweigelt & Pinot Noir!

HERKUNFT & TERROIR
Blauer Zweigelt für diesen Rosé stammt aus Weingärten vom rechten und linken Donauufer. Die Rebanlagen befinden sich zu einem guten Teil auf mit Trockensteinmauern befestigten Terrassenweingärten. Auf den Terrassenlagen herrscht karger Urgesteinsboden vor. Der Pinot Noir stammt von kleinsten Parzellen, die in der gesamten Wachau verteilt sind.

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 nachhaltig und zunehmend biologisch mit Verzicht auf Insektizide und Herbizide bearbeitet und händisch gelesen. Eine Dauer-Bodenbegrünung und biodynamischer Kompost sorgen für eine lebendige Bodenstruktur. Nach händischer Lese und genauer Selektion im Weingarten wird Blauer Zweigelt gerebelt und nach mehreren Stunden Maischestandzeit schonend gepresst. Zunehmend spontan vergoren wird im Edelstahl, teilweise im großen Holzfass und Betonei. Ein Teil Pinot Noir wird mit Zweigelt mitverarbeitet und ein kleiner Teil im gebrauchten kleinen Holzfass spontan vergoren. Was dem Wein zusätzlichen Charakter und Tiefe verleiht.

STIL & CHARAKTER
Rosé Santé Federspiel präsentiert sich offen und vielschichtig in der Nase. Am Gaumen elegante, kirschige Noten begleitet von einer salzigen Säure und leichte Reduktion. Etwas Würze im Abang, sehr straff, elegant und strukturiert, dabei dennoch super erfrischend – ein ausgeprägter Wein mit Charme und Spannung. Am besten gut kühl aus dem Kühlschrank genießen. Dieser anspruchsvolle Rosé zeigt sich bereits in der Jugend sehr zugänglich, kann aber auch das eine oder andere Jahr reifen. Mit seinen charaktervollen Aromen ist er der perfekte Begleiter zu leichten bzw. würzigen mediterranen Gerichten wie einem Shakshuka, einer Picatta Milanese, Antipasti mit Prosciutto und Finocchiona (Fenchel-Salami) oder einer Fischplatte mit Tzatziki. Ideal begleitet er auch die österreichische Küche wie z. B. Faschierter Braten, Krautfleckerl oder Lammkeule mit provenzalischen Kräutern. Auch zur fernöstlichen Küche wie z. B. thailändisches Kho To (geschmorter und karamellisierter Fisch) oder Tempura-Gemüse brilliert dieser Top-Rosé wundervoll.

Alkohol: 12,5 % | Säure: 6,7 ‰ | Restzucker: 3,7 g/l

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

KELLERSCHLÖSSEL

BARRIQUE-FÄSSER

ROMAN HORVATH MW & HEINZ FRISCHENGRUBER

HANDGELESEN HANDPICKED VEGAN NACHHALTIG AUSTRIA

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