GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL RIED PICHLPOINT 2025

DOMÄNE WACHAU

Beeindruckend viel Schmelz und Frucht bringen die Weine des von Löss geprägten Jochinger Hausberges mit sich.

HERKUNFT & TERROIR

Mitten in der Wachau in Joching liegt die Einzellage Pichlpoint. Der Name „Point" bezeichnete früher ein eingefasstes Grundstück, ähnlich einem heute noch bestehendem „Clos" in Burgund. Die Riede erhält schon früh Sonne und akkumuliert den ganzen Tag über Wärme. Gleichzeitig jedoch strömen aus den nördlichen, teils bewaldeten Taleinschnitten immer wieder kühle Luftmassen in die vom abgeschwächt pannonischen Klima geprägten Terrassen. Der Boden am Pichlpoint verfügt über eine deutliche Lössauflage, daher zeigen sich die Weine dieser Lage besonders fruchtig und elegant und verfügen zusätzlich über einen ausgeprägten Druck am Gaumen.

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. Für das Federspiel von der Riede Pichlpoint 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

In der Nase offen und vielschichtig mit intensiven Fruchtnoten und zarter Würze; am Gaumen elegant feinfruchtig mit einer lebendigen Säure; sehr geradlinig und langanhaltend mit viel salziger Mineralik. Ein Paradeveltliner mit viel Struktur und würzigem Abgang. Der Name Federspiel stammt von der Falkenjagd, die in der Wachau sehr beliebt war. Das Falkensymbol steht für die rassige Eleganz dieser trockenen Weißweine. Ideal gekühlt genossen, passt der Wein perfekt zu Gerichten der österreichischen Küche wie einem Reisfleisch oder Linsen mit Speck und Knödel, doch auch die mediterrane Küche gefällt Pichlpoint, z. B. ein gegrillter Seeteufel oder gebackene Polenta auf mediterranem Gemüse. Ein mildes indisches Tandoori-Chicken mit Jasminreis harmoniert ebenso perfekt mit dem Grüner Veltliner Federspiel Pichlpoint.

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

2025: 92 | FALSTAFF 92+ | A LA CARTE 90-92,5 | WEIN PUR
2024: 92 | FALSTAFF
2023: 93 | A LA CARTE 91 | FALSTAFF
2022: 91 | FALSTAFF 93 | TASTED (A. LARSSON)

Alkohol: 12,5 % | Säure: 5,7 ‰ | Restzucker: 1,0 g/l

KELLERSCHLÖSSEL

RIED PICHLPOINT

ROMAN HORVATH MW & HEINZ FRISCHENGRUBER

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

HANDGELESEN HANDPICKED
VEGAN
NACHHALTIG AUSTRIA