



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL ^{RIED} LIEBENBERG 2025

Elegante Frucht und würzig mineralische Noten am Gaumen - so überzeugt dieses Federspiel aus dem Osten der Wachau.

HERKUNFT & TERROIR

Die Geschichte der Riede Liebenberg reicht bis ins 14. Jh. zurück, frühere Aufzeichnungen sprechen vom „lieb'nperig“. Der Liebenberg liegt vom Westen kommend an der Gemeindegrenze zu Dürnstein und hat klimatisch deutlich kühlere Einflüsse als zum Beispiel der Kellerberg. Geprägt von Gneis-Verwitterungsböden und uralten Trockensteinmauern zählt der Liebenberg zu einer der spannendsten Rieden der Wachau. Das Basismaterial bildet Paragneis mit Amphibolit Einschlüssen. Durch das karge Terrain sind die Weine geprägt von Eleganz und subtiler Mineralität.

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

Die Weingärten werden nachhaltig und zunehmend biologisch mit Verzicht auf Insektizide und Herbizide bearbeitet und händisch gelesen. Für das Federspiel vom Liebenberg 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

Markantes Aroma mit würzigen Noten, gepaart mit einem Hauch von Pfeffer und tropischen Früchten; am Gaumen überzeugt dieses Federspiel mit feinen salzigen Noten, saftiger Frucht und einer lebendigen Säure; langanhaltend und druckvoll im 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. Gut gekühlt ist er ein idealer Begleiter zur klassischen österreichischen Küche wie Schinkenfleckerln oder geröstetem Hirn mit Ei. Er passt auch perfekt zu italienischen Antipasti, zu einem mediterranen Shakshuka oder zu exotischeren Gerichten wie Paneer Tikka (indischer gegrillter Frischkäse).

2025: TOP 50 | FORBES 5 TRAUBEN | GAULT MILLAU
2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF TOP 50 | WORLD'S BEST VINEYARDS
91 | FALSTAFF 93 | VINOUS 92 | JAMES SUCKLING 93-95 (3*) | VINARIA
2023: 93 | A LA CARTE 91 | FALSTAFF 92 | JAMES SUCKLING
2022: 92 | FALSTAFF 91 | JAMES SUCKLING 93 | A LA CARTE



Alkohol: 12,5 % | Säure: 5,8 ‰ | Restzucker: 1,0 g/l



KELLERSCHLÜSSEL



RIED LIEBENBERG



ROMAN HORVATH MW & HEINZ
FRISCHENGROBER