



DOMÄNE
WACHAU

RIESLING FEDERSPIEL ^{RIED} STEINRIEGL 2025

Der Name ist Programm. In kargem Fels wurzeln die Reben für dieses elegante Federspiel. Pfirsich & Kräuter treffen auf weiße Blüten.

HERKUNFT & TERROIR

Steinriegl ist eine südwestlich ausgerichtete, steile Lage im Wachauer Weinbauort Weissenkirchen. Die sanfte Hanglage kann mit einer geologischen Rarität aufwarten, es findet sich dort neben dem allseits präsenten Gneis an einigen Stellen der weißgefärbte Kalksilikatmarmor. Die Weine zeigen sich mit einer sehr kompakten Struktur, Duftigkeit und Eleganz.

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

Eine nur händisch durchzuführende und mühsame Bearbeitung der steilen Steinterrassen-Weingärten reduzieren den Ertrag. Die Weingärten werden nachhaltig und zunehmend biologisch mit Verzicht auf Insektizide und Herbizide bearbeitet und händisch gelesen. Für das Federspiel vom Kaiserberg 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

Ausgeprägte Aromatik nach Steinobst, dazu leichte mediterrane Gewürze und Holunderblüte. Am Gaumen zeigt sich das Riesling Federspiel vom Steinriegl sehr vielschichtig, die Aromen setzen sich fort. Ein sehr eleganter Riesling mit Länge und Tiefe. 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 Riesling ist ein Klassiker zur Frischküche des Mittelmeeres wie z. B. einer Bouillabaisse, gegrilltem Seewolf oder auch einer Piccata Milanese. Steinriegl passt auch ideal zu Sushi, Sashimi & Co, aber auch zu gebackenen Gerichten wie Garnelen im Tempura-Teig. In der österreichischen Küche passt Riesling Federspiel zur Forelle blau, zu einem knackigen Sommersalat mit Schafs- oder Ziegenkäse oder auch zu gebackenem Karpfen.

2025: TOP 50 | FORBES 5 TRAUBEN | GAULT MILLAU 93 | FALSTAFF
2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF TOP 50 | WORLD´S BEST VINEYARDS
92 | FALSTAFF 93-95 (3*) | VINARIA 90-92,4 | WEIN.PUR
2023: 91+ | A LA CARTE 1.PLATZ DAC CUP | FALSTAFF 95-97 (4*) | VINARIA
2022: 92 | FALSTAFF



Alkohol: 12,5 % | Säure: 8,2 ‰ | Restzucker: 2,9 g/l



KELLERSCHLÜSSEL



RIED STEINRIEGL



ROMAN HORVATH MV & HEINZ
FRISCHEGRUBER

