



DOMÄNE
WACHAU

WEISSBURGUNDER FEDERSPIEL TERRASSEN 2025

Unser Wein zu Spargel und vielen anderen Gemüsegerichten. Feiner Blütenduft in der Nase, harmonisch am Gaumen.

HERKUNFT & TERROIR

Herkunftsgebiet ist die gesamte Wachau mit ihrem besonderen Mikroklima und Urgesteinsboden. Für diesen Wein werden Trauben von Terrassen-Weingärten verwendet, so wird ein klarer und typischer Wachauer Weinstil mit viel Frucht erlangt.

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. Nach einer genauen Selektion des Traubengutes sowie der Pressung in pneumatischen Tankpressen, erfolgt anschließend eine kontrollierte Gärung mit Ausbau in Edelstahltanks.

STIL & CHARAKTER

Sehr graziler und eleganter Stil. Saftige Frucht, blumige Aromen, Lindenblüten, zarter Flieder und dezente nussige Noten. Mittelgewichtiger Körper, wunderbar ausbalanciert mit einer belebenden Säure, mittellanger 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 aus dem Kühlschrank genießen, das Lagerpotential liegt bei 2-3 Jahren. Weißburgunder ist der absolute Hit zu vielen Spargelgerichten, sei es Spargel mit Schinken, oder mit Schinken und Käse überbacken oder klassisch mit Vinaigrette oder mit Sauce Hollandaise. Auch zum Spargel-Risotto macht sich das Federspiel ausgezeichnet. Der Wein passt aber auch zu bodenständigen Gerichten der österreichischen Küche wie z. B. Fleischlaberl, Schinkenfleckerln oder einem Karpfen gebacken mit Erdäpfelsalat. Wer es gerne herzhafter mag, dem sei auch ein Caprese oder würzige Tacos und auch Burritos zum Weißburgunder Federspiel empfohlen. Aber auch zur fernöstlichen Küche wie z. B. einem langsam gegarten und glasierten Schweinebauch (chinesisch) brilliert dieses Federspiel.

2025: TOP 50 | FORBES 5 TRAUBEN | GAULT MILLAU
2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAF TOP 50 | WORLD'S BEST VINEYARDS
2023: 91 | FALSTAFF
2022: 93-95 (3*) | VINARIA



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



KELLERSCHLÜSSEL



WACHAUER TERRASSEN



ROMAN HORVATH MW & HEINZ
FRISCHENGRUBER

