



DOMÄNE
WACHAU

ZWEIGELT ROSÉ FEDERSPIEL HIMMELSTIEGE 2023

Ein Zweigelt Rosé mit frischer Frucht, Himbeer- und Kirscharomen und toller Struktur. Sehr erfrischend!

HERKUNFT & TERROIR

Die Himmelstiege ist ein legendärer Wachauer Wein. Die Trauben dafür stammen heute vorwiegend vom rechten Ufer der Donau. Früher eher gering geschätzt, gehören die markant kühlen Weingärten zwischen Rossatz, den Arnsdörfern und der imposanten Riede Traunthal im äußersten Westen heute zu den spannendsten Terrains der Wachau. Die Bearbeitung der Weingärten ist handwerklich und detailverliebt, die Bewirtschaftung nachhaltig und immer öfter biologisch. Federspiele sowie Smaragde von der Himmelstiege beeindruckten mit klassischer Wachauer Fruchtausprägung und kühler Mineralik.

JAHRGANG 2023

Einem sehr milden und trockenen Winter folgte ein kühler Frühling, der die Böden mit viel Feuchtigkeit versorgte. Davon profitierten die Reben an den oft sehr heißen Sommertagen. Mehrere Hagelschläge waren Wermutstropfen in einem bis in den Herbst sehr guten Jahresverlauf. Hohe Septembertemperaturen und die damit einhergehend Reifeentwicklung wurden durch kühle Oktobernächte kompensiert, sodass wir am Ende ausgewogene Trauben lesen konnten. Das Resultat sind balancierte und harmonische Weine, mit stoffiger Textur sowie vielschichtigen und saftigen Aromen.

WEINGARTEN & KELLER

Blauer Zweigelt stellt geringe Ansprüche an den Weingartenboden, erfordert aber wegen der guten Fruchtbarkeit intensive Laubarbeit und Ertragsregulierung. Die Weingärten werden nachhaltig und zunehmend biologisch mit Verzicht auf Insektizide und Herbizide bearbeitet und händisch gelesen. Die Trauben werden gerebelt und für einige Stunden in der Presse stehen gelassen, dann wird gepresst und im Edelstahltank wie Weißwein weiter vinifiziert.

STIL & CHARAKTER

Offen in der Nase, kräftige Fruchtaromen, zarte Würze; am Gaumen saftige Frucht, harmonisch und balanciert mit einer frischen Säure. Schöner Trinkfluss! Der Name Federspiel stammt von der Falkenjagd, die in der Wachau sehr beliebt war. Das Falkensymbol steht für die rassige Eleganz dieser trockenen Weißweine. Am besten kühl getrunken, frisch aus dem Kühlschrank. Der Wein sollte jung getrunken werden, am besten innerhalb eines Jahres. Frisch aus dem Kühlschrank passt der Rosé perfekt als Sommer-Wein für einen lässigen Nachmittag auf der Terrasse, am Strand oder Balkon. Der Wein harmoniert zu leichten bzw. würzigen mediterranen Gerichten wie einem Shakshuka, einem griechischen Salat mit Schafskäse, zu Antipasti oder einer Fischplatte mit Tzatziki. Ideal begleitet er auch die österreichische Küche wie z. B. Brathuhn mit Pommes, Krautfleckerl oder eine gebratene Forelle mit Gemüse-Beilage. Auch zur fernöstlichen Küche wie z.B. thailändischen Ca Kho To (geschmorter und karamellisierter Fisch) brilliert dieses spritzige Federspiel bestens.

2023: tba

2021: Gold | NÖ-WEINPRÄMIERUNG

2020: Europe No 1 - Worldwide No 3 | WORLD'S BEST VINEYARDS



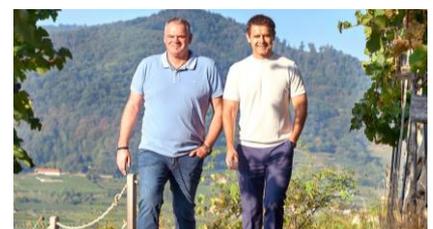
Alkohol: 12,5 % | Säure: 6,0 % | Restzucker: 2,5 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



HIMMELSTIEGE



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER



VEGAN

NACHHALTIG
AUSTRIA