



DOMÄNE
WACHAU

ZWEIGELT ROSÉ FEDERSPIEL TERRASSEN 2023

Würziges und fruchtiges Bukett nach Himbeeren, Kirschen und Kräutern - erfrischend und charmant im Abgang.

HERKUNFT & TERROIR

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

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 Trauben werden händisch gelesen. Diese werden gerebelt und für einige Stunden in der Presse stehen gelassen, dann wird gepresst und im Edelstahltank wie Weißwein weiter vinifiziert.

Stil & CHARAKTER

Offen und verspielt in der Nase, zarte Aromen von Johannisbeeren, Erdbeeren und ein Hauch von Gewürznelken; elegante Zitrusfrucht; am Gaumen sehr erfrischend, balanciert und fruchtbetont mit einer lebendigen Säure. Der Name Federspiel stammt von der Falkenjagd, die in der Wachau sehr beliebt war. Das Falkensymbol steht für die rassige Eleganz dieser trockenen Weißweine. Der Wein sollte jung getrunken werden, am besten innerhalb eines Jahres. Frisch aus dem Kühlschrank passt der Rosé perfekt als Sommerwein 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. Brathendl mit Pommes, Krautfleckerl oder eine gebratene Forelle mit Gemüse-Beilage. Auch zur fernöstlichen Küche wie z.B. thailändischen Ca Kho To (geschmorter und karamellierter Fisch) brilliert dieses spritzige Federspiel bestens.

- 2023: Sieger & Gold | ÖGZ 91 Punkte | FALSTAFF
 2022: 90 Punkte | FALSTAFF
 2021: 90 Punkte | FALSTAFF
 2020: 90 Punkte | FALSTAFF Europe No 1 - Worldwide No 3 | WORLD´S BEST VINEYARDS



Alkohol: 12,5 % | Säure: 6,0 ‰ | Restzucker: 2,4 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



WACHAUER TERRASSEN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER



VEGAN

NACHHALTIG
AUSTRIA