



DOMÄNE  
WACHAU

# GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL <sup>RIED</sup> PICHLPOINT 2023

**Beeindruckend viel Schmelz und Frucht bringen die Weine des von Löss geprägten Jochinger Hausberges mit sich.**

## HERKUNFT & TERROIR

Mitten in der Wachau in Joching liegt die Einzellage Pichlpoint. Der Name „Point“ bezeichnete früher ein eingefasstes Grundstück, ähnlich einem heute noch bestehendem „Clos“ in Burgund. Die Riede erhält schon früh Sonne und akkumuliert den ganzen Tag über Wärme. Gleichzeitig jedoch strömen aus den nördlichen, teils bewaldeten Taleinschnitten immer wieder kühle Luftmassen in die vom abgeschwächt pannonischen Klima geprägten Terrassen. Der Boden am Pichlpoint verfügt über eine deutliche Lössauflage, daher zeigen sich die Weine dieser Lage besonders fruchtig und elegant und verfügen zusätzlich über einen ausgeprägten Druck am Gaumen.

## 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

Die Weingärten werden nachhaltig und zunehmend biologisch mit Verzicht auf Insektizide und Herbizide bearbeitet und händisch gelesen. Für das Federspiel von der Riede Pichlpoint 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

In der Nase offen und vielschichtig mit intensiven Fruchtnoten und zarter Würze; am Gaumen elegant feinfruchtig mit einer lebendigen Säure; sehr geradlinig und langanhaltend mit viel salziger Mineralik. Ein Paradeveltliner mit viel Struktur und würzigem 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. Ideal gekühlt genossen, passt der Wein perfekt zu Gerichten der österreichischen Küche wie einem Reisfleisch oder Linsen mit Speck und Knödel, doch auch die mediterrane Küche gefällt Pichlpoint, z. B. ein gegrillter Seeteufel oder gebackene Polenta auf mediterranem Gemüse. Ein mildes indisches Tandoori-Chicken mit Jasminreis harmoniert ebenso perfekt mit dem Grüner Veltliner Federspiel Pichlpoint.



2023: 93 Punkte | A LA CARTE 91 Punkte | FALSTAFF

2022: 91 Punkte | FALSTAFF

2021: 92 Punkte | FALSTAFF 16 Punkte | J. ROBINSON

2020: 91 Punkte | FALSTAFF Europe No 1 - Worldwide No 3 | WORLD'S BEST VINEYARDS

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



KELLERSCHLÖSSEL



RIED PICHLPOINT



ROMAN HORVATH MW &  
HEINZ FRISCHENGRUBER

