



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL TERRASSEN 2023

Der Klassiker zur österreichischen Küche! Das typische „Pfefferl“ erfrischt mit rassisger Struktur und toller Harmonie.

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

STIL & CHARAKTER

Grüner Veltliner Federspiel Terrassen ist ein absoluter Benchmark-Wein. Stets ausgeprägt in der Nase mit Aromen von grünem Apfel, weißem Pfeffer, etwas Mango und zarte Kräuternoten; mittelgewichtig am Gaumen mit einer erfrischenden Säure, harmonisch und saftig mit fruchtbetontem und würzigem Abgang. Ein charakteristisches Federspiel vom Grünen Veltliner, ausgewogen, balanciert und sehr typisch. 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 begleitet Grüner Veltliner Federspiel Terrassen die österreichische Küche wie z. B. ein saftiges Cordon bleu oder Naturschnitzel mit Risipisi oder einen Tafelspitz mit seinen klassischen Beilagen (Apfelkren & Schnittlauchsauce). Auch zu mediterranen Gerichten macht sich der Wein bestens, beispielsweise eine Saltimbocca oder einer kraftvollen Paella. Auch für viele Käsesorten oder fernöstliche Küche wie z. B vietnamesischen Frühlingsrollen (Goi Cuôn) brilliert das Veltliner-Federspiel.

2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF

2023: 91 Punkte | FALSTAFF 91 Punkte | JAMES SUCKLING

2022: 91 Punkte | FALSTAFF 92-93 Punkte | VINARIA 91 Punkte | JAMES SUCKLING
89 Punkte | WINE SPECTATOR

2021: 90 Punkte | DECANTER - 89 Punkte | PARKER

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



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

0,375l | 0,75l | 1,5l



KELLERSCHLÖSSEL



WACHAUER TERRASSEN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

