



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL ^{RIED} LOIBENBERG 2023

Ein Klassiker der Ostwachau! Kraftvoll, dicht und tiefgründig, mit feiner Mineralität und exotischen Früchten.

HERKUNFT & TERROIR

Der Loibenberg zählt zu den bedeutendsten Einzellagen in Österreich. Bis in eine Höhe von 420 Meter reichen die Steinterrassen des Loibenberg. Das Terroir wird durch Verwitterungsböden über Gföhler Gneis mit etwas Löss- oder Lehmauflage, sowie den starken Einfluss des pannonischen Klimas bestimmt. Der Loibenberg ist eine der größten Einzellagen in der Wachau. Er weist aufgrund der vielen Gräben unterschiedliche Mikroklimata auf.

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 vom Loibenberg wird nur absolut gesundes Traubenmaterial verarbeitet. Nach kurzer Maischestandzeit wird der Wein kontrolliert vergoren, imahltank ausgebaut und einige Zeit auf der Feinhefe gelagert, bevor er abgefüllt wird.

STIL & CHARAKTER

Ausgeprägte Aromatik, rauchig-salzig, druckvoll und saftig mit eleganter Frucht-Säure-Balance. Der Name Federspiel stammt von der Falkenjagd, die in der Wachau sehr beliebt war. Das Falkensymbol steht für die rassige Eleganz dieser trockenen Weißweine. Gekühlt genossen, zeigt sich dieser Wein schon in der Jugend sehr trinkfreudig. Die Struktur verspricht eine stabile Entwicklung für weitere zwei bis drei Jahre. Ideal begleitet Grüner Veltliner Loibenberg 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 einem Saltimbocca oder einer kraftvollen Paella. Auch für viele Käsesorten oder fernöstliche Küche wie z. B. vietnamesischen Frühlingsrollen (Goi Cuôn) brilliert das Veltliner-Federspiel vom Loibenberg.



Alkohol: 12,5 % | Säure: 5,7 ‰ | Restzucker: 1,2 g/l

2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF

2023: 93 Punkte | FALSTAFF 93-95 Punkte (3*) | VINARIA

2022: 93 Punkte | FALSTAFF 93-95 Punkte (3*) | VINARIA

2021: 93 Punkte | A LA CARTE 94 Punkte | FALSTAFF 93-95 Punkte (3*) | VINARIA

2020: 92 Punkte | FALSTAFF Europe No 1 - Worldwide No 3 | WORLD´S BEST VINEYARDS



KELLERSCHLÖSSEL



RIED LOIBENBERG



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

