



DOMÄNE  
WACHAU

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

**Grüner Veltliner von der steilsten Riede südlich der Donau. Leichtfüßig und vielschichtig zugleich prägt ihn ein besonders kühles Klima.**

## HERKUNFT & TERROIR

Die Traunthal zieht sich von 210 bis auf 295 Meter Seehöhe im Südwesten der Wachau und ist die steilste Einzellage am südlichen Donauufer. Obwohl niedriger als die ihr gegenüberliegenden Weinbergen von Spitz und dem Spitzer Graben gehört sie zu den kühlest Lagen der Wachau, da sie sich konsequent nach Westen exponiert, komplett von Wald umgeben und klimatisch von den Luftmassen des Jauerlings beeinflusst ist. Geologisch basiert die Traunthal auf Paragneis, über den sich speziell in den Parzellen am Fluss ein tiefgründiger Oberboden aus Sand gelegt hat.

## 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 Ried Traunthal 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

Die Westlage und der kühle Einfluss des Dunkelsteiner Walds liefern Leichtfüßigkeit und Eleganz. Die Nase ist geprägt von typischer Veltlinerwürze sowie Aromen, die an frische Frucht- und Zitrusnoten erinnern. Ein charakteristisches Federspiel vom Grünen Veltliner, ausgewogen, balanciert und sehr erfrischend. Der Körper ist saftig und straff, die Textur stets feingliedrig und geradlinig. Der Name Federspiel stammt von der Falkenjagd, die in der Wachau sehr beliebt war. Das Falkensymbol steht für die rassige Eleganz dieser trockenen Weißweine. Kulinarisch harmoniert der Grüne Veltliner Traunthal aufs Beste mit österreichischen Klassikern wie Kalbsgulasch, Grammelknödel, Eierschwammerl in Rahmsauce oder Süßwasserfischen. Wer lieber mediterran kocht, kann ihn zu Kürbisgnocchi, Mozzarella in Carozza oder Pilz-Risotto probieren oder mit asiatischen Gerichten wie einem vegetarischen Thai-Curry oder Dim Sum kombinieren.



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

2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF

2023: 91+ Punkte | A LA CARTE 92 Punkte | FALSTAFF Gold | DIE PRESSE

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



KELLERSCHLÖSSEL



RIED TRAUNTHAL



ROMAN HORVATH MW &  
HEINZ FRISCHENGRUBER

