



DOMÄNE  
WACHAU

# MERRY X-MAS GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL TERRASSEN 2023

**Unser Weihnachtswein aus den Wachauer Terrassen. Elegant, festlich - der perfekte Wein und das ideale Geschenk für das Weihnachtsfest.**

## 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 gebackener Karpfen mit Erdäpfelsalat oder einen Tafelspitz mit seinen klassischen Beilagen (Apfelkren & Schnittlauchsaucen). Auch zu mediterranen Gerichten macht sich der Wein bestens, beispielsweise eine Saltimbocca oder winterliche Kürbis-Gnocchi. Auch für viele Käsesorten oder fernöstliche Küche wie z. B. knusprige Ente brilliert das Veltliner-Federspiel.



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



KELLERSCHLÖSSEL



WACHAUER TERRASSEN IM WINTER



ROMAN HORVATH MW &  
HEINZ FRISCHENGRUBER



VEGAN

NACHHALTIG  
AUSTRIA