

WACHAU CLASSIC GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL



DOMÄNE
WACHAU



Domäne Wachau



Österreich

Weinbauregion Weinland Wachau



trocken



100% Grüner Veltliner

ARTIKELBESCHREIBUNG

Die goldene Mitte, elegant und saftig. Pfeffrig und fruchtig, ist er ein vielseitiger Begleiter zur österreichischen Küche. Mittelgewichtig am Gaumen, pikante Säure, sehr harmonisch und mit fruchtbetontem und würzigem Abgang; ein charakteristisches Federspiel vom Grünen Veltliner, subtil und würzig. Der Name Federspiel stammt von der Falkenjagd, die in der Wachau sehr beliebt war. Das Falkensymbol steht für die würzige Eleganz dieser trockenen Weißweine. Gut gekühlt genossen, zeigt sich dieser Wein schon in der Jugend sehr trinkfreudig.



Speiseempfehlungen

Salat mit Essig & Öl
Forelle/Saibling pochiert
Kalb gebacken



Serviertemperatur

9.0 °C bis 11.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Edeltahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Schraubverschluss
EAN Flasche / EAN Karton	9007500454341 9007500654345

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Säure	5.8 g/L
Restzucker	1.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Traube, Weinsäure (L(+)-), Äpfelsäure (DL), Carboxymethylcellulose, SULFITE
Energiegehalt	310 kJ / 74 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	0.9 g
Zuckergehalt	0.1 g
Ballaststoffe	0.0 g
Eiweiß	0.0 g
Salz	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Domäne Wachau 3601 Dürnstein AT



DOMÄNE WACHAU

PRODUZENTEN-INFO

Handwerk, Terroir und Präzision bilden das Fundament der Domäne Wachau unter der Leitung von Roman Horvath MW und Heinz Frischengruber. In engster Zusammenarbeit mit ihren Wachauer Weinhauer:innen dominiert der Respekt vor Natur und Boden die schweißtreibende Arbeit in den steilen terrassierten Parzellen. Mit über 150 Hektar Bio-Weingärten ist die Domäne Wachau das bedeutendste Weingut Österreichs mit biologisch bewirtschafteten Rieden

Kleinstrukturiert und weitgehend von Hand bearbeiten die Weinhauer:innen durchschnittlich weniger als zwei Hektar Rebfläche. Seit Generationen wird das Handwerk innerhalb der Familien weitergegeben und ermöglicht heute fundiertes Wissen über die Weingärten und vollen Fokus auf jeden Rebstock. Eine Genossenschaft neu gedacht. Die Weine der Domäne Wachau spiegeln ihr großes Terroir wider und stehen für einen unverkennbaren puristischen Stil mit Tiefe und Trinkfluss – zum Teil spontan vergoren und unter geringem Schwefeleinsatz.

Die Wachau bietet optimale Bedingungen für herkunftsgeprägte Weine aus großen Rieden wie Achleiten, Axpoint und Kellerberg. Kellermeister Heinz Frischengruber kennt jede Parzelle. Die Terrassenweingärten werden in mehreren Lesedurchgängen ausschließlich händisch geerntet. Durch den Verzicht auf Insektizide und Herbizide und der Förderung von Arten- und Pflanzenvielfalt, sorgt man für ein ökologisches Gleichgewicht auf den Wachauer Terrassen. Die Domäne Wachau gilt Dank ihrer nachhaltigen Denk- und Arbeitsweise als Vorreiter für die gesamte Region. Neben den ausdrucksstarken Rieden-Weinen rückt die Domäne Wachau mit ihrer Backstage-Serie Unkonventionelles und charakterreiche Naturweine in den Fokus. In Amphore, Beton und Stein entstehen temperamentvolle Weine – abseits der traditionellen Wachauer Stile.

Die Domäne Wachau ist Falstaff Winzer des Jahres 2024 und eine Top-Destination für Genießer:innen aus aller Welt. Bei zahlreichen Events, Weingut-Führungen, Rieden-Wanderungen, einem Kellerschlüssel-Heurigen, einzigartigen Kulinarik und in der Vinothek am Weingut kann man die Domäne Wachau in ihrer Gesamtheit erleben und genießen.