

VEGAN



00423724 | 2024

GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL KAISERBERG



Domäne Wachau



Österreich

Weinbauregion Weinland Wachau



Grüner Veltliner



91 Punkte Falstaff



DOMÄNE WACHAU

ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: leuchtendes Strohgelb mit grüngoldenen Reflexen

Duft: intensives, fruchtig-würziges Bouquet von gelben Äpfeln (Golden Delicious) vor leicht exotischen Anklängen von Mango und feiner Veltliner-Würze mit einem Hauch Tabak

Geschmack: am Gaumen spürbar mineralisch geprägt, kraftvoll gespannt und saftig, mit aromatischer Frucht und lebhafter Säure, im Finale strukturiert und frisch mit guter Länge

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Schraubverschluss
EAN Flasche / EAN Karton	9007500454549 9007500654543

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Säureregulatoren (Weinsäure (L[+]-)), Stabilisatoren (Carboxymethylcellulose), Konservierungsstoffe (Sulfite) Unter Schutzatmosphäre abgefüllt.
--------------	---

Energiegehalt	312 kJ / 75 kcal
---------------	------------------

Fettgehalt	0.0 g
------------	-------

gesättigte Fettsäuren	0.0 g
-----------------------	-------

Kohlenhydrate	1.0 g
---------------	-------

Zuckergehalt	0.2 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.