



Grüner Veltliner Federspiel Terrassen 2024 Domäne Wachau

Weingut

Die Domäne Wachau ist in der Wachau fest verwurzelt. Etwa 440 ha Weinberge werden bewirtschaftet und machen dadurch den Betrieb zu einem der größten Österreichs. Die Weinterrassen mit ihren Trockensteinmauern und steilen Lagen werden von den Mitgliedern der Qualitätsgenossenschaft bewirtschaftet, die Fläche entspricht etwa 30 Prozent der gesamten Weinberge der Wachau. So große Lagen wie Achleiten, Kollmitz, Loibenberg oder 1000-Eimer-Berg finden sich in der Riedenkarte Domäne Wachau wieder. Die Domäne Wachau strebt als Mitglied der Qualitätsgemeinschaft Vinea Wachau Nobilis Districtus nach höchsten Qualitäten und bietet im Rahmen dieser Vereinigung Weine der Kategorien Steinfeder, Federspiel und Smaragd an. Nur eigene Trauben aus der Wachau werden verarbeitet, der Zukauf von Trauben, Most oder Wein ist nicht erlaubt. Durch die volle Beschränkung auf den reinen Qualitätsweinbau hat sich die Domäne Wachau unter den absoluten Topp-Betrieben Österreichs eingereiht.

Tipp

Der Klassiker zur österreichischen Küche! Das typische „Pfefferl“ erfrischt mit rassisger Struktur und toller Harmonie.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 308 kJ / 74 kcal
Kohlenhydrate: 0,9 g
davon Zucker 0,1 g
Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	1.00 g/l
Säure:	6.00 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Wachau
Ausbau:	Edelstahl
Rebsorten:	Grüner Veltliner

Vinifizierung

Temperaturkontrollierte Vergärung, dannach Ausbau im Edelstahltank

Sensorik

Aromen von grünem Apfel, weißem Pfeffer, etwas Mango und zarte Kräuternoten, mit einer erfrischenden Säure

Passt gut zu

Tafelspitz mit Apfeln, vietnamesischen Frühlingsrollen

Lagerfähig

3 Jahre