



Neuburger Federspiel Spitzer Graben 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 Neuburger war fast aus der Rebsortenpalette Österreichs verschwunden, obwohl er gerade in der Wachau eigentlich zu den ursprünglichsten gehört. Aber Grüner Veltliner und Riesling hatten sich in den letzten Jahren mehr und mehr durchgesetzt. Zusammen mit der Sommelier-Union Österreich kreierte die Domäne Wachau jetzt wieder einen reinsortigen Neuburger, der die wunderbaren Eigenschaften dieser Rebsorte voll zur Geltung bringt. Frisch, lebendig, blumig-fruchtig präsentiert sich der Neuburger als idealer Begleiter zur Jause oder einfach als guter Schluck zwischendurch.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 301 kJ / 72 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:	5.30 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Wachau
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Neuburger

Vinifizierung

Nachhaltige Bewirtschaftung, gesundes Traubenmaterial. Spontane Vergärung in großen Holzfässern und im Edelstahl.

Sensorik

Leichte Exotik, aber auch nussige und steinige Aromen. Druckvoll und elegant zugleich, sehr saftig, balanciert

Passt gut zu

herzhaften Brettl-Jause, gekochten Schulterschzerl mit Rösti

Lagerfähig

6 Jahre