



DOMÄNE WACHAU

Domäne Wachau



Österreich

Wachau



Domäne Wachau Riesling Federspiel Terrassen 2022 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 bieten 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.

Expertise

Jahrgang:	2022
gesetzl. Herkunft:	Federspiel
Alkoholgehalt:	12.00 % Vol.
Restzucker:	2.40 g/l
Säure:	7.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Wachau
Rebsorten:	Riesling

Vinifizierung

Nach einer genauen Selektion des Traubengutes sowie der Pressung in pneumatischen Tankpressen, erfolgt anschließend eine kontrollierte Gärung mit Ausbau in Edeltanks.

Sensorik

Brillant-gelb-grün, Pfirsich, zart Aprikose, etwas Mango und Papaya, leichte Kräuterwürze, frisch, mit schönem Säurespiel, angenehm leicht und beschwingt

Passt gut zu

Sommersalate mit Ziegenkäse, gebackener Karpfen

Lagerfähig

3 Jahre

Tipp

Ein Wachauer Riesling wie er im Buche steht, gut strukturiert mit pikanter Säure. Der Name Federspiel stammt von der Falkenjagd, die in der Wachau sehr beliebt war. Dieser Riesling ist ein Klassiker zur Frischküche des Mittelmeeres wie z. B. einer Bouillabaisse, gegrilltem Seewolf oder auch einem Piccata Milanese. Er passt auch ideal zu Sushi, Sashimi & Co, aber auch zu gebackenen Gerichten wie Garnelen im Tempura-Teig. Ein wirklich schöner Allrounder und Alternative zu Rieslingen aus Deutschland, die sich durch ihre exotische Fruchtfülle oft sehr in den Vordergrund drängen.

