



**Riesling 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

Ein toller, saftiger Riesling! Zarte Steinobstaromen paaren sich mit dem Aroma exotischer Früchte. Ein Wachauer Riesling wie er im Buche steht.

|                                      |                                 |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Nährwertangaben: (pro 100 ml)</b> |                                 |
| Brennwert:                           | 302 kJ / 72 kca                 |
| Kohlenhydrate:                       | 1,0 g                           |
| davon Zucker                         | 0,2 g                           |
| <b>Zutaten:</b>                      | Trauben, Zucker, Antioxidantien |

### Expertise

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| <b>Jahrgang:</b>          | 2024          |
| <b>gesetzl. Herkunft:</b> | Federspiel    |
| <b>Alkoholgehalt:</b>     | 12.00 % Vol.  |
| <b>Restzucker:</b>        | 1.80 g/l      |
| <b>Säure:</b>             | 7.00 g/l      |
| <b>Geschmack:</b>         | trocken       |
| <b>Anbaugebiet:</b>       | Wachau        |
| <b>Ausbau:</b>            | Edelstahltank |
| <b>Rebsorten:</b>         | Riesling      |

### Vinifizierung

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

### Sensorik

Pfirsich- und Marillennoten und eine kühle Würze, Grapefruit und florale Aromen. Am Gaumen klar und geradlinig, spürbare Mineralität

### Passt gut zu

Garnelen im Tempura-Teig, gegrilltem Seewolf

### Lagerfähig

3 Jahre