

Riesling Federspiel Terrassen Wachau DAC 2024

Art. Nr.: 1699724

Hersteller: Domäne Wachau, Dürnstein

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Wachau

Jahrgang: 2024

Rebsorte: Riesling

Alkoholgehalt: 12 %

Reife: bis 2029

Bodentyp: Die besten Trauben von kleinen Wachauer Terrassenweingärten werden für diese hochwertige Rieden-Cuvée per Hand selektioniert. Auf unterschiedlichen Terrassen-Lagen in der Wachau, insbesondere in Spitz, im Spitzer Graben, in Dürnstein und Weißenkirchen wäc

Vinifizierung/Ausbau: Die auf steilen Steinterrassen kultivierten Reben wurden mit einem Ertrag von ca. 6.000 kg/ha händisch geerntet. Der Erntezeitpunkt für den Riesling Federspiel Terrassen war Mitte Oktober. Nach der kontrollierten Gärung in Edelstahltanks wurde der Wein im Stahltank ausgebaut.

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: aromatisch

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 7 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1,8 g

Speiseempfehlung:

Krustentiere / Muscheln: Grillen/Braten

Kalb: Gekocht/Gedämpft

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss



Einzelflaschenpreis: € 13.60

Verkostnotiz

Strahlendes Grün mit gelben Reflexen, in der Nase weißer Pfirsich, Marillenblüten zarte Würze, am Gaumen Blütenhonig, reife Marille, Hauch Exotik, frische Säure, feinfruchtiger Körper, ausbalanciert. Gut strukturiert mit pikanter Säure; ein Wachauer Riesling wie er im Buche steht. Der Name Federspiel stammt von der Falkenjagd, die in der Wachau sehr beliebt war. Das Falkensymbol steht für die rassige Eleganz dieser trockenen Weißweine. 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. In der österreichischen Küche passt Riesling Federspiel zur Forelle blau, zu einem knackigen Sommersalat mit Schafs- oder Ziegenkäse oder auch zu gebackenem Karpfen.