



# Grüner Veltliner Federspiel Ried Kollmütz Magnum 2023

Art. Nr.: 3201023

**Hersteller:** Domäne Wachau, Dürnstein

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Wachau

**Jahrgang:** 2023

**Rebsorte:** Grüner Veltliner

**Alkoholgehalt:** 12,5 %

**Reife:** bis 2029

**Bodentyp:** Kollmütz ist eine Einzellage in Wösendorf und zieht sich über 210 Höhenmeter bis auf 430 Meter hinauf. Sie ist abgesehen von einem Plateau ganz oben sehr steil, terrassiert und von Paragneis geprägt. In fast allen Himmelsrichtungen sind hier die Weingärten

**Vinifizierung/Ausbau:** Die Weingärten werden nachhaltig und zunehmend biologisch mit Verzicht auf Insektizide und Herbizide bearbeitet und händisch gelesen. Für das Federspiel von der Ried Kollmütz wird nur absolut gesundes Traubenmaterial verarbeitet. Nach einer genauen Selektion des Traubengutes sowie der Pressung in pneumatischen Tankpressen, erfolgt anschließend eine kontrollierte Gärung mit Ausbau in Edelstahltanks.

**Kategorie:** Weißwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Geschmack:** würzig

**Säuregeschmack:** Mild

**Säure:** 5,8 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 2,2 g

## Speiseempfehlung:

**Krustentiere / Muscheln:** Gekocht/Gedämpft

**Geflügel:** Geschmort/Gedünstet

**Gemüse/ Pasta:** Pasta/ Risotto

**Flaschengröße:** 1,5 Liter

**Verschluss:** Drehverschluss

**Einzelflaschenpreis: € 33.90**

## Verkostnotiz

Lebendig, präzise und mineralisch. Der Grüne Veltliner von der Ried Kollmütz besticht stets mit Frische und Dynamik, einer eleganten Struktur und einem kompakten Körper. Er macht dank seiner subtilen Würze und Frucht bereits in seiner Jugend Spaß, wird sich aber zudem über die kommenden 3-4 Jahre bestens entwickeln. Ein charakteristisches Federspiel vom Grünen Veltliner, subtil und klassisch. Der Name Federspiel stammt von der Falkenjagd, die in der Wachau sehr beliebt war. Das Falkensymbol steht für die rassige Eleganz dieser trockenen Weißweine. Ideal gut gekühlt aus dem Kühlschrank bei ca. 9°C. Der Wein passt hervorragend zu Wiener Schnitzel, Risotto, Ratatouille und diversen Fischgerichten.