



## Riesling Federspiel Terrassen Wachau DAC 2023

**Art. Nr.:** 1699723

**Hersteller:** Domäne Wachau, Dürnstein

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Wachau

**Jahrgang:** 2023

**Rebsorte:** Riesling

**Alkoholgehalt:** 12,5 %

**Reife:** bis 2028

**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:** 7,3 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 2,2 g

**Bewertung:**

**Falstaff:** 90

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Drehverschluss

**Einzelflaschenpreis:** € 13.60

### Verkostnotiz

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.