



DOMÄNE WACHAU



2023 Gr.Veltliner Steinfeder Gneiss + Löss - Domäne Wachau

Frisch, duftig, und lebendig: ein Wein, der durch großen Trinkgenuss überzeugt. Ein vielseitiger Speisenbegleiter!

Ein frisch-fruchtiger Wein mit den typischen Aromen des Grünen Veltliners nach grünem Apfel, Zitrus, etwas Stachelbeer und Pfeffer. Am Gaumen fein und lebendig mit einer kecken Säure ist sie eine typische Steinfeder mit viel Trinkfluss. Das Steinfeder-Gras (Stipa Pennata), ein federleichtes Gras der steilen Weinberge der Wachauer Tallandschaft, gibt diesen spritzigen Weinen den Namen. Leichtfüßig und elegant – der ideale Wein für alle Tage und jede Tageszeit. Idealerweise gut gekühlt sollte der Wein innerhalb des ersten Jahres nach der Ernte getrunken werden. Sie macht sich als Aperitif an einem sonnigen Nachmittag auf der Terrasse bestens. Der Wein begleitet klare Suppen und leichte Vorspeisen wie Blattsalat mit Ziegenkäse oder Forellen-Mousse. Auch zu dezenten mediterranen Gerichten wie Prosciutto mit Melone, einem griechischen Bauernsalat oder einer Pizza Margherita passt unsere Grüner Veltliner Steinfeder hervorragend



Domäne Wachau

Die Domäne Wachau ist tief mit der Region Wachau verbunden. Etwa 440 ha der Weinberge im Weltkulturerbe Wachau mit ihren Trockensteinmauern und steilen Terrassenlagen werden von den rund 600 Mitgliedern der Qualitätsgenossenschaft bewirtschaftet, das entspricht etwa 30 Prozent der gesamten Weinberge der Wachau. Unter der Führung des Duos Horvath & Frischengruber stieg die Genossenschaft innerhalb kürzester Zeit zu den Top-Produzenten an der Donau auf. Vom duftig-leichten Muskateller bis zum komplexen Smaragdveltliner, vom jungen Rieslingsekt bis zu den alten Glögerbränden findet man alles im Sortiment. Die Domäne Wachau gehört mit einer Jahresproduktion von etwa 2,5 Millionen Flaschen Wein zu den größten und renommiertesten Weinbaubetrieben Österreichs.

ÖSTERREICH

Wachau

Das Weinbaugebiet Wachau erstreckt sich durch das enge Donautal zwischen Melk und Krems, wobei die Landschaft genauso so einzigartig ist, wie die Weine, die dort entstehen. Auf einer Rebfläche von rund 1.400 Hektar gedeihen nicht nur die Hauptrebsorten Grüner Veltliner und Riesling in außergewöhnlichen Qualitäten, auch Neuburger, Muskateller oder Sauvignon Blanc garantieren berauschende Geschmackserlebnisse. Um die Identität sowie die Naturbelassenheit der Wachauer Weine zum Ausdruck zu bringen, hat man sich entschlossen die Weine in drei Weinkategorien zu unterteilen. Die 1983 gegründete Vereinigung VINEA WACHAU schuf die Kategorien "Steinfeder" (1984), "Federspiel" und "Smaragd" (beide 1986) zur Klassifizierung der Wachauer Weine mit Rücksichtnahme auf die einzigartigen klimatischen und geologischen Bedingungen.

- "Steinfeder" charakterisiert leichte, duftige Weine.

- "Federspiel" weisen eine charmante Fruchtigkeit sowie einen kraftvollen Charakter auf.

- „Smaragd“ -Weine haben enormes Lagerpotenzial und zeichnen sich durch ihre Kraft aus.

Diese drei Kategorien dürfen nur von Mitgliedern der VINEA WACHAU geführt werden und sind markenrechtlich geschützt.