



## 2018 Grüner Veltliner Federspiel Terrassen

Hersteller: Domäne Wachau  
ARTIKEL-NR. 36977

### Vinifikation/Ausbau:

Federspiel-Weine haben einen maximalen Alkoholgehalt von 12.5%, werden per Hand gelesen und dürfen nicht aufgebessert werden. Der Name Federspiel stammt von der Falkenjagd, die in der Wachau sehr beliebt war. Die Reben werden in klassischer Hoherziehung bearbeitet und mit einem Durchschnittsertrag von ca. 8'000 kg pro Hektar von Hand geerntet. Der Erntezeitpunkt war Ende September bis Anfang Oktober. Ein modernes Traubenübernahmesystem ermöglicht eine genaue Selektion von absolut gesundem Traubenmaterial. Die Pressung erfolgte in pneumatischen Tankpressen, anschliessende kontrollierte Gärung und Ausbau in Edelstahltanks. Eine dezent reduktive Handhabung garantiert einen frisch-fruchtigen Wein mit Struktur. Vegan zertifiziert.

### Charakter:

Im Glas leuchtendes Grüngelb. Ausgeprägter Duft in der Nase mit Aromen von grünem Apfel und weissem Pfeffer, etwas Mango und zarte Kräuternoten. Mitteltgewichtig am Gaumen mit einer erfrischenden Säure, harmonisch und saftig mit fruchtbetontem und würzigem Abgang. Ein charakteristisches Federspiel vom Grünen Veltliner, ausgewogen, balanciert und sehr typisch.

## STECKBRIEF

<b>Artikel-Nr.</b>	36977
<b>Jahrgang</b>	2018
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Weinstil</b>	fein & aromatisch
<b>Anbauregion</b>	Wachau
<b>Land</b>	Österreich
<b>Rebsorte</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Füllmenge</b>	750 ml
<b>Trinktemperatur</b>	8° - 10° C
<b>Alkoholgehalt</b>	12.5 % Vol.
<b>Lagerpotential</b>	2020 - 2022
<b>Hersteller</b>	Domäne Wachau
<b>Passt zu</b>	Austern, Asiatisch scharf, Geflügel, weisses Fleisch, Vorspeisen, Süswasserfisch