

Grüner Veltliner Federspiel Steiger

Ried/Terroir: Steiger/ Urgesteinsböden mit Sand- und Schotterablagerungen

Alter der Rebstöcke: 20 Jahre

Lesedatum: 3. und 10. Oktober 2012

Vinifizierung:

Die Trauben werden vor der Pressung gequetscht und gekühlt im Edelstahltank vergoren, nach 4-wöchiger Hefelagerung kommt der Wein im Frühjahr 2013 in den Verkauf.

Qualitätskategorie:

Ein nuancenreicher und starker Charakter zeichnet diesen klassisch trockenen Wein aus. Als Federspiel® werden Weine mit einem Mostgewicht ab 17° KMW und einem Alkoholgehalt zwischen 11,5% und 12,5% Vol. bezeichnet. Der Name "Federspiel" stammt von der Falkenjagd (zum Zurückholen des Beizvogels), eine in früheren Zeiten in der Wachau beliebte Form herrschaftlicher Jagd.

Analysedaten:

Alkohol: 12,5 % vol

Säure: 5,8 g/l

Restzucker: 1,0 g/l

Trockenextrakt: 18,8 g/l

Verkostungsnotizen:

Steinobstnuancen, saftig und kompakt, mineralischer Kern, tolles Säurespiel, sehr gutes Entwicklungspotenzial

Speiseempfehlung:

Fisch, würziger Käse, Geflügel, gegrilltes Fleisch
grüner Salat, vegetarische Küche

