

Grüner Veltliner Federspiel Kreuzberg

Ried/Terroir: Kreuzberg/ Paragneis und Amphibolit

Alter der Rebstöcke: 20 Jahre

Lesedatum: 8. und 15. Oktober 2013

Vinifizierung:

Die Trauben werden vor der Pressung gequetscht und gekühlt im Edelstahltank vergoren, nach 4-wöchiger Hefelagerung kommt der Wein im Frühjahr 2014 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: 6,5 g/l

Restzucker: 1,6 g/l

Trockenextrakt: 20,9 g/l

Verkostungsnotizen:

Reife gelbe Apfelfrucht, feine Tropenfruchtanklänge, zart nach Honigmelonen, saftig, gute Komplexität, elegant und straff, finessenreicher Säurebogen, mineralisch und anhaltend

