Riesling Federspiel Wachau DAC Weissenkirchen 2024

Art. Nr.: 1233324

Hersteller: Domäne Wachau, Dürnstein

Land: Österreich

Region: Niederösterreich

Gebiet: Niederösterreich

Jahrgang: 2024

Rebsorte: Riesling

Alkoholgehalt: 12 %

Reife: bis 2026

Vinifizierung/Ausbau: Die Weingärten werden nachhaltig und zunehmend biologisch mit Verzicht auf Insektizide und Herbizide bearbeitet und händisch gelesen. Nach einer genauen Selektion des Traubengutes sowie der Pressung in pneumatischen Tankpressen, erfolgt anschließend eine kontrollierte Gärung mit Ausbau in Edelstahltanks.

Kategorie: Weißwein

Stilistik: Wein

Säure: 7 g

Süße: trocken

Restzucker: 1,8 g

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Grillen/Braten

Schwein: Gebacken

Käse: Hart / Schnittkäse

Dessert: Fruchtdessert

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Schraubverschluss

Einzelflaschenpreis: € 13.60

Verkostnotiz
Die Trauben für diesen Wein stammen aus dem Herzen der Wachau! Tolle Frucht und große Eleganz.
Am Gaumen ausgewogene Balance aus Steinobst-Charakter und Säurespiel. Ein charakteristisches Federspiel aus dem Herzen der Wachau mit sehr eleganter Frucht. 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.

VINORAMA Weinversandgesellschaft m.b.H
Wörgler Boden 13 – 15 | Wörgl | Austria
Email: info@vinorama.at | Web: www.vinorama.at | Telefon: +43 (0) 50 220 500 | Fax: +43 (0) 50 220 519