

GRÜNER VELTLINER STEINFEDER® KATZENSPRUNG 2011


DOMÄNE
WACHAU



Herkunft und Terroir

In der Wachau rund um Dürnstein und Loiben, befinden sich die steilen Terrassenweingärten aus denen die Trauben für die einzigartige Steinfeder „Katzensprung“ selektioniert werden. Durch das einmalige Zusammenspiel von warmen, pannonischen Klima und kargen Urgesteinsböden gedeihen hier unverkennbare Wachauer Weine mit kraftvoller Eleganz.

Rebsorte

Grüner Veltliner ist die wichtigste Rebsorte in Österreich mit ca. 1/3 Anteil an der Gesamtfläche. In der Wachau erhöht sich dies auf über 50%, ebenso bei der Domäne Wachau. Eine Vielfalt an Stilen kann aus dieser Rebsorte produziert werden, so z.B. hellfruchtige Weißweine wie dieser Katzensprung.

Qualitätskategorie

Steinfeder-Weine werden mit maximal 11,5% Alkohol geerntet und nicht aufgebessert. Das Steinfeder-Gras (*Stipa Pennata*), ein federleichtes Gras der steilen Weinberge der Wachauer Talandschaft, gibt diesen spritzigen und fruchtigen Weinen den Namen. Steinfeder® ist eine geschützte Marke des Vereins Vinea Wachau Nobilis Districtus e.V.

Vinifizierung

Die Reben werden in klassischer Hoherziehung bearbeitet und bei einem Durchschnittsertrag von ca. 8.000 kg pro Hektar geerntet. Ein modernes Traubenübernahmesystem ermöglicht eine genaue Selektion von absolut gesundem Traubenmaterial. Pressung in pneumatischen Tankpressen, Entschleimen über Nacht, kühle Gärung und Ausbau in Edelstahltanks. Eine dezent reduktive Handhabung garantiert einen frisch-fruchtigen Wein mit Struktur.

Weinbeschreibung

Mittleres Strohgelb, strahlend und klar. In der Nase nach Apfel, Birne, etwas Tabak und Zitrus. Mittelgewichtig am Gaumen, frische Säure und schöner Fruchtcharme. Der Wein zeigt sich ausgesprochen balanciert und ausgewogen - in Wein der einfach Freude macht!

Konsum

Gut gekühlt frisch aus dem Kühlschrank bei ca. 8°C schmeckt der Wein am besten. Servieren Sie ihn zur einfachen Hausmannskost, zu Jausen, leichten Vorspeisen, zu gebackenen Gerichten wie Wiener Schnitzel und auch zu würzigen Käsesorten. Am besten im ersten Jahr nach der Ernte genossen.

Alkohol: 11,5% | **Säure:** 5,9‰ | **Restzucker:** 1,4g/l

