

# STEINFEDER® TERRASSEN 2012



## Herkunft und Terroir

Herkunftsgebiet ist die gesamte Wachau mit ihrem besonderen Mikroklima und Urgesteinsboden. Ausschließlich Trauben von Terrassen-Weingärten werden für diesen Wein verwendet. Ein wichtiger Teil der Trauben stammt aus den Gemeinden Weißenkirchen, Dürnstein und Loiben, aber auch von der südlichen Seite der Donau sind Trauben mitverarbeitet. So entsteht ein klarer und einheitlicher Wachauer Weinstil mit viel Frucht.

## Rebsorte

Die erste Steinfeder des neuen Jahrganges besteht aus den Rebsorten Rivaner, Frühroter Veltliner und etwas Grüner Veltliner. Die früh reifende Rebsorte Rivaner (Müller Thurgau) bildet den Hauptteil dieser Cuvée und bringt die klare, frische Fruchtigkeit in den Wein. Frühroter Veltliner sorgt für etwas Charme und Grüner Veltliner bringt die Würze.

## 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 Tallandschaft, gibt diesen spritzigen und fruchtigen Weinen den Namen.

## Vinifizierung

Die Reben werden in klassischer Hoherziehung bearbeitet und bei einem Durchschnittsertrag von 7.500 kg pro Hektar geerntet. Der Erntezeitpunkt für diesen Jungwein findet Mitte bis Ende September statt. Ein modernes Traubenübernahmesystem ermöglicht eine genaue Selektion. Pressung erfolgt in pneumatischen Tankpressen, entschleimt wird über Nacht und dann wird bei genauer Temperaturkontrolle gekühlt im Edelstahltank vergoren.

## Weinbeschreibung

Funkelndes Grüngelb mit sehr klarer und duftiger Nase. Die Aromen zeigen etwas Zitrus, Mandarine und ein elegante Würze mit einem Touch Mineralität. Im Hintergrund dezente Noten nach Ananas. Am Gaumen leicht und frisch mit rassisger Säure und guter Fruchtausprägung. Eine klassische Steinfeder: elegant, frisch, leicht und der ideale Wein für alle Tage und jede Tageszeit.

## Konsum

Ideal gut gekühlt aus dem Kühlschrank bei ca. 9°C. Der Wein sollte innerhalb eines Jahres getrunken werden. Ideal zu leichten Vorspeisen, Salaten, gebratenem Fisch und als eleganter Alltagswein. Auch zum Martinigansl passt der Wein perfekt.

**Alkohol:** % | **Säure:** ‰ | **Restzucker:** g/l  
Ab-Hof-Preis (inkl. MwSt) für Endverbraucher: € 5,90

