

ERSTE STEINFEDER® TERRASSEN 2013



Herkunft und Terroir

Herkunftsgebiet ist die gesamte Wachau mit ihrem besonderen Mikroklima und Urgesteinsboden. Ausschließlich Trauben von steilen Terrassen-Weingärten werden für diesen Wein verwendet. Ein wichtiger Teil der Trauben stammt aus den Gemeinden Weißenkirchen, Dürnstein und Loiben, aber auch von der dynamischen Süd-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 und Grüner Veltliner. Die früh reifende Rebsorte Rivaner (Müller Thurgau) bildet den Hauptteil dieser Cuvée und bringt die klare, frische Fruchtigkeit in den Wein, der Grüne Veltliner sorgt für Würze und Pikanz.

Qualitätskategorie

Steinfeder-Weine haben einen maximalen Alkoholgehalt von 11,5%, werden händisch geerntet und dürfen nicht aufgebessert werden. Das Steinfeder-Gras (Stipa Pennata), ein federleichtes Gras der steilen Weinberge der Wachauer Tallandschaft, 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 7.500 kg pro Hektar geerntet. Die Lese für diesen Jungwein findet Mitte bis Ende September statt. Ein modernes Traubenübernahmesystem ermöglicht eine genaue Selektion. Die Pressung erfolgt in pneumatischen Tankpressen, anschließend wird über Nacht entschleimt und bei genauer Temperaturkontrolle gekühlt im Edelstahltank vergoren.

Weinbeschreibung

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

Konsum

Schmeckt am besten gut gekühlt aus dem Kühlschrank bei ca. 8°C und sollte innerhalb eines Jahres getrunken werden. Ideal zu frischen Vorspeisen, knackigen Salaten, gebratenem Fisch und als eleganter Alltagswein für alle Gelegenheiten. Auch zum Martini-Gansl passt der Wein perfekt.

