



STEINFEDER® TERRASSEN 2014



Herkunft und Terroir

Herkunftsgebiet ist die gesamte Wachau mit ihrem besonderen Mikroklima und ihren Urgesteinsböden. Ausschließlich handgelesene 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 südlichen Seite der Donau sind Trauben mitverarbeitet. So entsteht ein klarer, einheitlicher Wachauer Stil mit viel Frucht.

Rebsorte

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

Qualitätskategorie

Steinfeder-Weine haben einen maximalen Alkoholgehalt von 11,5%, werden händisch gelesen 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 3.500 kg pro Hektar geerntet. Gelesen wurden die Trauben für die „Erste Steinfeder“ Ende September bis Anfang Oktober. Ein modernes Traubenübernahmesystem ermöglicht eine genaue Selektion. Gepresst wurde in pneumatischen Tankpressen und bei genauer Temperaturkontrolle gekühlt im Edelstahltank vergoren.

Weinbeschreibung

Funkelndes Strohgelb mit zarten Grünreflexen; sehr klare und duftige Nase, geprägt von Zitrus, Limette, Mandarine und einer feinen Würze mit einem Touch Mineralität, dezente Noten von exotischer Frucht und Blütennoten; am Gaumen sehr frisch, lebendig und trinkfreudig mit einer knackigen Säure und guter Fruchtausprägung. Eine klassische Steinfeder: leicht, duftig und frisch aber dennoch sehr elegant 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.

Alkohol: 11,0% | **Säure:** 7,2‰ | **Restzucker:** 2,6g/l