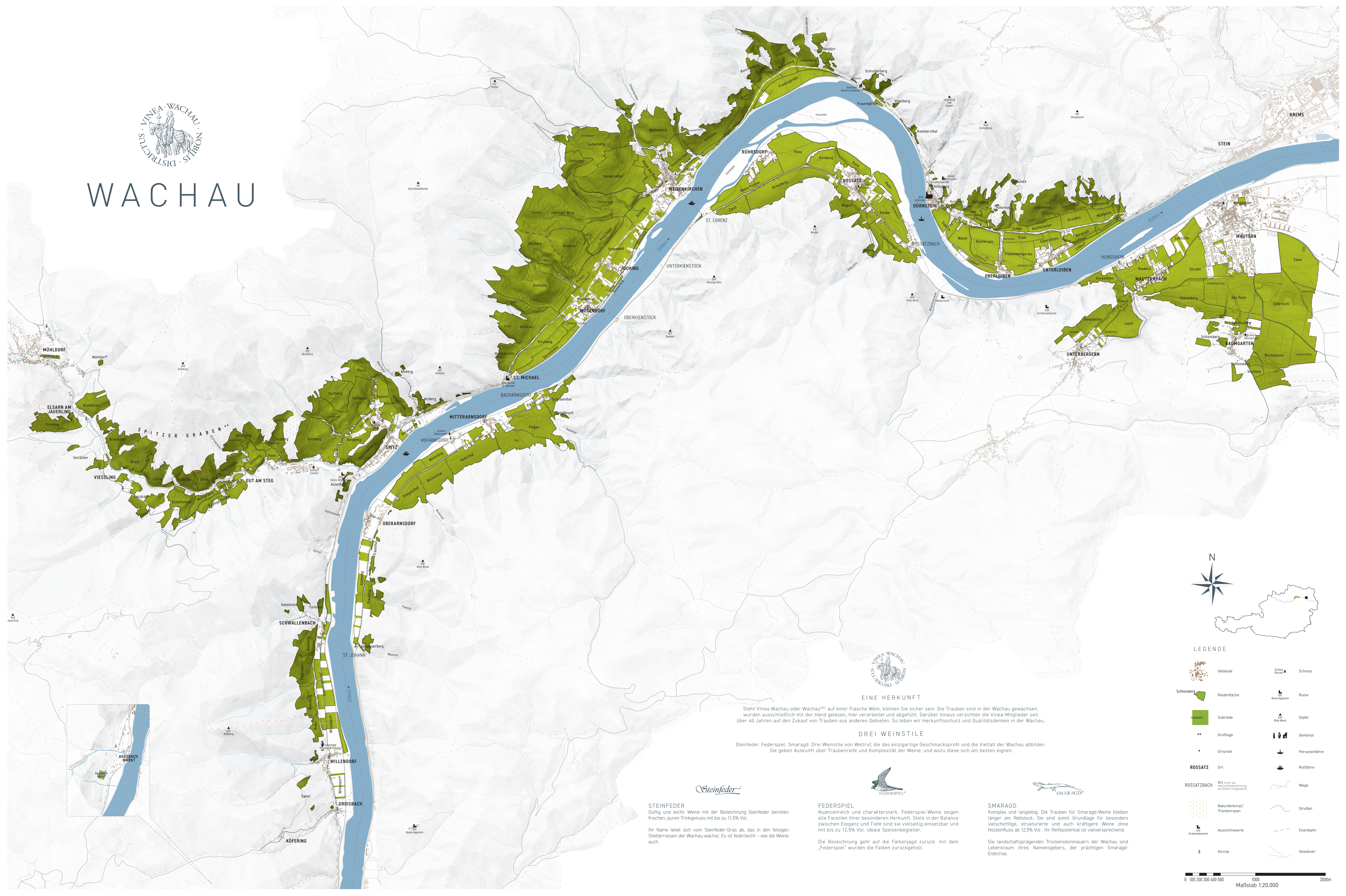




WACHAU



LEGENDE

	Gebäude		Schloss
	Riedelfläche		Ruine
	Subridie		Gipfel
	Gröllage		Denkmal
	Ortsried		Personenfähre
ROSSATZ	Ort		Raftfähre
ROSSATZBACH	Ort (nicht als Weinanbaugebiet am Biotop vorgesehen)		Wege
	Naturdenkmal/ Trockenrasen		Straßen
	Aussichtswarte		Eisenbahn
	Kirche		Gewässer

0 100 200 300 400 500 1000 2000m
Maßstab 1:20.000



EINE HERKUNFT

Steht Vinea Wachau oder WachauTM auf einer Flasche Wein, können Sie sicher sein: Die Trauben sind in der Wachau gewachsen, wurden ausschließlich mit der Hand gelesen, hier verarbeitet und abgefüllt. Darüber hinaus verzichten die Vinea-Mitglieder seit über 40 Jahren auf den Zukauf von Trauben aus anderen Gebieten. So leben wir Herkunftsschutz und Qualitätsdenken in der Wachau...

DREI WEINSTILE

Steinfeder, Federspiel, Smaragd. Drei Weinstile von Weltruf, die das einzigartige Geschmacksprofil und die Vielfalt der Wachau abbilden. Sie geben Auskunft über Traubenreife und Komplexität der Weine, und wozu diese sich am besten eignen.



STEINFEDER
Duftig und leicht. Weine mit der Bezeichnung Steinfeder bereiten frischen, reinen Trinkgenuss mit bis zu 11,5% Vol.
Ihr Name leitet sich vom Steinfeder-Gras ab, das in den felsigen Steilterrassen der Wachau wächst. Es ist federleicht – wie die Weine auch.



FEDERSPIEL
Nuancenreich und charakterstark. Federspiel-Weine zeigen alle Facetten ihrer besonderen Herkunft. Stets in der Balance zwischen Eleganz und Tiefe sind sie vielseitig einsetzbar und mit bis zu 12,5% Vol. ideale Speisenbegleiter.
Die Bezeichnung geht auf die Falkenjagd zurück: mit dem „Federspiel“ wurden die Falken zurückgeholt.



SMARAGD
Komplex und langblich. Die Trauben für Smaragd-Weine bleiben länger am Rebstock. Sie sind somit Grundlage für besonders vielschichtige, strukturierte und auch kräftigere Weine ohne Holzeinfluss ab 12,5% Vol. Ihr Reifepotential ist vielversprechend.
Die landschaftsprägenden Trockensteinmauern der Wachau sind Lebensraum ihres Namensgebers, der prächtigen Smaragd-Eidechse.