

Wachau

Anbaugebiet:

Weltkulturerbe und Wohlfühl-Landschaft – das ist die Wachau, das enge Donautal zwischen Melk und Krems. Das österreichische Anbaugebiet umfasst 1.344 Hektar. Auf teils steilen Terrassen stehen hauptsächlich Grüner Veltliner und Riesling. Die besten Lagen erbringen einige der größten Weißweine der Welt mit jahrzehntelangem Entwicklungspotenzial. In der Wachau benutzen Mitglieder des Gebietsschutzvereins „Vinea Wachau“ drei Marken zur Unterscheidung ihrer Weine nach dem natürlichen Alkoholgehalt. Duftige Leichtweine bis 11,5% heißen „Steinfeder“ (nach dem Federgras „stipa pennata“), die klassische Kategorie (11,5 bis 12,5% Alkohol) firmiert unter „Federspiel“, während kraftvolle Reserveweine als „Smaragd“ bezeichnet werden. All diese Weine sind nicht aufgebessert und werden ausschließlich trocken ausgebaut.

Die Weingärtnerei Frischengruber

Gelegen in Rührsdorf – Rossatz wird das Weingut in der 5. Generation von Georg Frischengruber geleitet.

Diese Region, gelegen auf der rechten Donauseite, ist noch immer ein Geheimtipp. 2014 übernahm Georg den Familienbetrieb von seinem Vater Heinrich, nachdem er auf zahlreichen Weingütern z.B. in Südafrika und Neuseeland gearbeitet und Erfahrungen gesammelt hat. Zu dem Weingut gehören 10 ha Rebfläche, auf denen hauptsächlich Grüner Veltliner angebaut wird. Die Böden bestehen größtenteils aus verwitterten Urgesteinsböden, vermischt mit Löss und Sand. Bei der Bewirtschaftung der Lagen legt man größten Wert auf naturnahen Anbau.

Weinempfehlungen:

2017 Muskateller trocken	0.21/0.75l	8.50/27.00
2016 Grüner Veltliner „Smaragd“	0.21/0.75l	11.50/38.00

Charakteristische Speisen aus der Region:

Erbsensuppe mit gebackenen Semmelwürfeln	9.00
Bärlauchkrautfleckerl mit grünem Veltlinerschaum, Ziegenfrischkäse und grünem Spargel	20.00
Milchkalbsbrust mit Krensoße, glasiertem Frühlingsgemüse und gerösteten Erdäpfeln	28.00