



DDSG Blue Danube

Weinverkostung MS Prinz Eugen/MS Wachau



Die Gastronomie an Bord der Wachauer Schiffe „**Prinz Eugen**“ und „**Wachau**“ freut sich Sie an mit authentischen Wachauer Spezialitäten, traditionellen österreichischen Gerichten sowie Weinen aus der Wachauer Region verwöhnen zu dürfen.

Das Team rund um **Herrn Johann Reis** wird sich bemühen Ihren Wünschen gerne nachzukommen. Vorbestellungen für Gruppenmenüs, -buffets, Hochzeitsarrangement oder ähnliches stimmen wir gerne individuell ab. Sie erreichen uns folgendermaßen:

Schiffsrestaurant MS Prinz Eugen
Schiffsrestaurant MS Wachau

Restaurantbetrieb Johann Reis
Schiffstation Krems/Stein
Franz Zeller Platz 1, 3500 Krems

Tel. & Fax: 02732/75055
Mobil: 0664/540 521 4
E-Mail: info@wachauschiff.at
Internet: www.wachauschiff.at

DDSG BLUE DANUBE SCHIFFFAHRT GMBH

Handelskai 265 | A-1020 Wien | Tel. ++43 · 1 · 588 80 | E-Mail: info@ddsg-blue-danube.at | www.ddsg-blue-danube.at



DDSG Blue Danube

WEINVERKOSTUNG

Abschnitt Krems:

Grüner Veltliner, Messwein, Weingut Stift Göttweig

Abschnitt Loiben, Weissenkirchen:

Grüner Veltliner, Federspiel Kaiserberg, Domäne Wachau
Riesling Federspiel, Wachauer, Weingut Rudi Pichler

Abschnitt Spitz:

Riesling Smaragd Tausendeimerberg, Weingut Lagler

Die Bezeichnung für die Wachauer Qualitätsweine

Steinfeder (Stipa Pennata)

Der leichte fröhliche Wein aus der Wachau, hat seinen Namen vom federleichten, hohen Gras welches auf den Terrassen und Wiesen der Wachau wächst und im sanften Wind wiegt. Es wird auch als das Edelweiß der Wachau bezeichnet; steht unter Naturschutz. Man sieht es auch auf den Hüten der Wachauer Burschen denen es als Schmuck dient. 75 – 83 Grad Öchsle maximal jedoch 11% Volumsgehalt Alkohol.

Federspiel

Ein Wein herrschaftlich, voll Kraft und Charme, entspricht den Kabinettweinen, wobei wieder nur Weine aus der Wachau, welche strengen Kontrollen des Verbandes unterliegen den Namen tragen dürfen. Der Name leitet sich von der Falkenjagd ab, welche im Mittelalter auf den Burgen und Schlössern in der Wachau betrieben wurde. Weine ab 83 Grad Öchsle, mit einem Alkoholgehalt von maximal 12% Volumsgehalt. Die Weine sind ausnahmslos klassisch vergoren und sind Spezialitäten unter den Weinen, welche nur in guten Lagen und Jahren erreicht werden.

Smaragd

Ist die Bezeichnung für die besten und wertvollsten Weine der Wachau, ist gleich der Spätlese, diese Weine mit einem Mostgewicht von mindestens 90 Grad Öchsle, ab 12,5% Alkoholgehalt, reifen in den sonnigsten Rieden und können nur in den besten Jahren gewonnen werden. Nach alter Wachauer Tradition werden sie bis zum natürlichen Gärstillstand vergoren. Sind daher erst ab 1. Mai erhältlich. Der Name wird von der Smaragdeidechse abgeleitet; die sich auch jetzt noch im steinigem Terrassental vorhanden und zu sehen ist.

Die Flaschen werden mit extrem langen Korken 4,9 cm und eingebranntem Jahrgang am Korken verschlossen.

Ganz wichtig für den ausgezeichneten Wachauer Wein ist das Klima in der Wachau. Hier herrscht ein östliches pannonisches Klima mit Strömungen aus dem Raume Krems welche mit feuchten Einflüssen zusammentreffen, deshalb ganz wichtig für die Bukettbildung der Trauben ist. Zweitens der Boden, verwitterte Urgesteinsböden mit Gneis, Granit, Gliemschiefer auf den Bergterrassen welche in sandige Lössböden übergehen.

DDSG BLUE DANUBE SCHIFFAHRT GMBH

Handelskai 265 | A-1020 Wien | Tel. ++43 · 1 · 588 80 | E-Mail: info@ddsg-blue-danube.at | www.ddsg-blue-danube.at



DDSG Blue Danube

Die Rebsorten in der Wachau: Auf einer Rebfläche von ca. 1400 Hektar werden größtenteils Grüner Veltliner, Riesling, Neuburger, Weißer Burgunder und Muskateller aber auch Rotweinsorten (St. Laurent, Blauer Zweigelt und Spätburgunder angepflanzt)

Ganz hervorragend sieht man auch die Bewässerungsanlagen, welche ganz besonders wichtig für den guten Wein sind. Man sieht deutlich die Stegleitung zu den Rieden.



Kommen Sie an Bord!

Die Donau neu erleben

DDSG BLUE DANUBE SCHIFFAHRT GMBH

Handelskai 265 | A-1020 Wien | Tel. ++43 · 1 · 588 80 | E-Mail: info@ddsg-blue-danube.at | www.ddsg-blue-danube.at