



2023 • Artikelnummer: 2023-06-007

## Gelber Muskateller - "Dürnsteiner" 2023 Wachau DAC

 Vegan

Unser Gelber Muskateller wird als Dürnsteiner-Ortswein bezeichnet, da in der Wachau DAC-Verordnung nur die Sorten Grüner Veltliner und Riesling eine Rieden Bezeichnung führen dürfen. Als im Jahr 2000 der Gelbe Muskateller am Loibner Loibenberg und am Dürnsteiner Kellerberg dem Grünen Veltliner und dem Riesling weichen musste, wurde es in unserem Weingut still um diese Weißweinsorte, die doch zu den ältesten in der Wachau zählt. Doch 2013 hatten wir das große Glück zwei kleine Parzellen am Loibenberg zu pachten, die mit sehr alten Muskateller-Reben bepflanzt waren. Und so hat der Gelbe Muskateller nach 13 Jahren „Abstinenz“ wieder Einzug in unser Portfolio gefunden. Dicht und intensiv am Gaumen, trotzdem unglaublich elegant mit blumigem Bukett prägt unseren Gelben Muskateller. Traubig und verführerisch nach Holunderblüten, Waldhonig, weißem Pfirsich und Hawaii-Ananas. Stoffig und feinwürzig, dazu typisch rassig und mineralisch. Ein Prototyp dieser Rebsorte, der Jahre, beinahe Jahrzehnte in seiner Entwicklung zulegt.



Farbe  
weiß



Rebsorten  
Gelber Muskateller



Geschmack & Aromen  
trocken, blumig,  
ausdruckstark, mittel,  
fruchtig



Speiseempfehlung  
Vegetarisch, cheese-  
blue, Asiatisch

## Produktinformationen

Land	Österreich
Region	Wachau
Qualitätsstufe	Kakovostno vino ZGP
Kategorie	Wein
Füllmenge	0,75 Liter
Ausbau	6 Monate, Edelstahltank, 100%

## Analysedaten

Alkoholgehalt laut Etikett	12,5 % vol
Geschmack	trocken
Restsüße	2 g
Säuregehalt (Dies ist die Angabe der Gesamtsäure/Weinsäure, nicht der Schwefelsäure.)	6,5 g



## Nährwerte

Brennwert  $\approx 287$  kJ /  $\approx 69$  kcal

Kohlenhydrate 1 g  
davon Zucker 0,1 g

Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß und Salz

## Angabepflichtige Inhaltsstoffe

geschwefelt

## Allergene

enthält Sulfite

## Abfüllung & Behälter

EAN/GTIN 9120017363057

Verpackungsart Glasflasche

Verschluss Schraubverschluss

## Verpackungsart

### Basis

Verpackungsart Glasflasche

Flaschenform, Glasfarbe Schlegel, braun

Verschluss Schraubverschluss

Maße 35×7,8×7,8 cm

Gesamtgewicht inkl. Inhalt 1,25 kg

Gewicht OHNE Inhalt 0,74 kg

EAN/GTIN 9120017363057

### Transportkiste

Verpackungsart Pappkarton

Maße 24,5×14,5×36 cm

Stückzahl (Verpackungsart aus Basisbehälter) 6 Glasflasche

Bruttogewicht 7,85 kg

EAN/GTIN für Pappkarton (bei Verkaufseinheit) 9120017363040

## Paletten

Palettentyp	Euro-Palette
Maße	150×80×120 cm
Menge Pappkarton / Lage	9 Pappkarton / Lage
Menge Lagen / Palette	9 Lagen / Palette
Menge Pappkarton / Palette	81 Pappkarton / Palette
Bruttogewicht	655 kg
Transport-Stapelfaktor der Palette	1
Lager-Stapelfaktor der Palette	1

## Produzent



### F.X. Pichler Ges.m.b.H

Wachau, Österreich

Das Weingut F.X. Pichler wird heute in siebenter Generation, von Lucas Franz Pichler (1973) und seiner Frau Johanna Elisabeth (1982), geführt. Lucas Franz ist der Geschäftsführer, Weingärtner und Önologe, und Johanna Elisabeth kümmert sich um den Vertrieb, das Marketing und den Export. Franz Xaver (1941) und Rudolfine (1951) Pichler sind nach wie vor im Betrieb involviert und hauptsächlich in den Weingärten an zu treffen, die sie mit all Ihrer Hingabe und Erfahrungen pflegen.

Unsere Philosophie ist es, aus dem hervorragenden Potenzial, das uns die Natur schenkt, das Beste zu machen. Daraus folgt eine große Verantwortung gegenüber der Familie, der Natur, der Geschichte und schlussendlich dem Wein selbst. Denn unser Kapital sind die Weingärten, die Reben und das erfahrene Wissen aus langer Tradition in Verbindung mit Intuition und Neugierde. Die feinen Nuancen der jeweiligen Lage sollen in ihrer Einzigartigkeit spürbar, erkennbar und vor allem schmeckbar sein.

Für uns ist die Vinifikation mit der Geburt eines Menschen vergleichbar. Denn auch der Wein entwickelt sich im Laufe seines Entstehungsprozesses durch Zuneigung, Pflege und Führung, bis hin zu seiner Vollkommenheit.

Die naturnahe Bewirtschaftung der Weingärten und der schonende Umgang bei der Weinbereitung mit geringstmöglichen Eingriffen in der Verarbeitung und Vinifizierung sind die Grundlage für authentische Weine. Wir befinden uns derzeit in der Umstellung und sind ab dem Jahrgang 2022 biologisch/organisch zertifiziert. Die Beigabe tierischer Produkte war und ist bei unseren Weinen stets ausgeschlossen. Daher sind alle unsere Weine vegan zertifiziert und mit dem V-Label der Veganen Gesellschaft Österreichs gekennzeichnet.

#### Adresse

Oberloiben 57  
3601 Dürnstein  
Österreich