



2023

Gelber Muskateller - "Dürnsteiner" 2023 Wachau DAC

Artikelnummer: 2023-06-007

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.

Vegan

Land
Österreich

Region
Wachau

Qualitätsstufe
Kakovostno vino ZGP

Farbe
weiß

Kategorie
Wein

Füllmenge
0,75 Liter

Ausbau
6 Monate, Edelstahltank, 100%

Aromen

Holunderblüte, Minze



2023

Gelber Muskateller - "Dürnsteiner" 2023 Wachau DAC

Artikelnummer: 2023-06-007

2/2

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

Abfüllung & Behälter

EAN/GTIN	9120017363057
Verpackungsart	Glasflasche
Verschluss	Schraubverschluss

Nährwerte

je 100 ml	Werte vor Beginn der Gärung
Brennwert	≈287 kJ / ≈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

Produzent

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

Oberloiben 57
3601 Dürnstein
Österreich