

2025 • Artikelnummer: 2025-06-007

Gelber Muskateller - "Dürnsteiner" 2025 BIO 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	Rebsorten	Geschmack & Aromen	Speiseempfehlung
weiß	Gelber Muskateller	trocken, blumig, ausdruckstark, intensiv, fruchtig	Vegetarisch, Blauschimmelkäse, Asiatisch

Produktinformationen

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



2025
Gelber Muskateller - "Dürnsteiner" 2025 BIO Wachau DAC
Artikelnummer: 2025-06-007

Nährwerte

Brennwert	≈309 kJ / ≈74 kcal
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	0,1 g

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

Zutaten

100% Trauben, Kaliumbisulfit.

Unter Schutzatmosphäre abgefüllt

Angabepflichtige Inhaltsstoffe

geschwefelt

Allergene

enthält Sulfite

Abfüllung & Behälter

EAN/GTIN	9120017364160
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	9120017364160

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)	9120017364177

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	665 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

Ökokontrollstellennummer

AT-BIO-402

Ökokontrollstellennummer
AT-BIO-402