

2024 • Artikelnummer: 2024-38-007

Grüner Veltliner Ried Burgstall 2024 BIO Wachau DAC

Vegan

Die Riede Burgstall bezeichnet ein rund 30 Meter emporragendes Felsplateau, östlich an Unterloiben angrenzend. Der Name geht auf eine kleine Befestigung zurück, die im Mittelalter zur Verteidigung der Nutztiere gegen Angreifer errichtet und urkundlich bereits 1248 erwähnt wurde. Es wird des Weiteren vermutet, dass hier die erste Siedlung „Liupna“ gelegen hat, woraus sich der Ortsname „Loiben“ ableiten könnte. Dieser sonnenverwöhnte und luftige Weingarten besteht bei den Grüner-Veltliner Parzellen aus sandigem Verwitterungsgestein mit Löss und Lehm. Bei der Riesling Parzelle am westlichsten Ende dieser Felsterrasse ist es Gneis- und Granitboden mit einer seicht angewehten Sandauflage. Dieses besondere Terroir eignet sich bestens für fruchtbetonte und elegante Grüne Veltliner mit typischer Veltliner-Würze und saftigem Abgang. Der Riesling ist sehr puristisch, salzig und elegant. Mit schönem Duft nach Weißem Weingartenpfirsich und Ananas, am Gaumen filigran-mineralisch und trinkanimierend mit schöner Länge.

Farbe	Rebsorten	Geschmack & Aromen	Speiseempfehlung
weiß	Grüner Veltliner	trocken, würzig, ausdruckstark, mittel, würzig	Vegetarisch, Asiatisch, Hummer/Languste

Produktinformationen

Land	Österreich
Region	Wachau
Qualitätsstufe	Kakovostno vino ZGP
Kategorie	Wein
Füllmenge	0,75 Liter
Ausbau	9 Monate, Großes Holzfass/Fuder, 100%

Analysedaten

Alkoholgehalt laut Etikett	12,5 % vol
Geschmack	trocken
Restsüße	1,5 g
Säuregehalt (Dies ist die Angabe der Gesamtsäure/Weinsäure, nicht der Schwefelsäure.)	4,5 g



2024
Grüner Veltliner Ried Burgstall 2024 BIO Wachau DAC
Artikelnummer: 2024-38-007

Nährwerte

Brennwert	307 kJ / 73 kcal
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	0 g

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

Zutaten

100% Trauben, Weinsäure (L+), Kaliumbisulfit.

Unter Schutzatmosphäre abgefüllt

Angabepflichtige Inhaltsstoffe

geschwefelt

Allergene

enthält Sulfite

Abfüllung & Behälter

EAN/GTIN	9120017363200
Verpackungsart	Glasflasche
Verschluss	Naturkorken

Verpackungsart

Basis

Verpackungsart	Glasflasche
Flaschenform, Glasfarbe	Schlegel, braun
Verschluss	Naturkorken
Maße	35×7,8×7,8 cm
Gesamtgewicht inkl. Inhalt	1,25 kg
Gewicht OHNE Inhalt	0,74 kg
EAN/GTIN	9120017363200

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)	9120017363767

Paletten

Palettentyp	Euro-Palette
Maße	150×120×80 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