



2024 • Artikelnummer: 2024-35-007

Grüner Veltliner - Ried Liebenberg 2024 BIO Wachau DAC

Vegan

Die steile Terrassenlage Liebenberg, westlich von Dürnstein gelegen, zählt zu den interessantesten Einzelrieden in der Wachau. Nach Süden und Südwesten ausgerichtet, besticht der Liebenberg durch seine charakteristischen Trocken-Steinmauern. Als Stiftung durch „Leuthold von Kuenring“ ist dieser Riedenname schon im Jahre 1312, erwähnt. Der Name verweist auf die ehemaligen Besitzer, das Adelsgeschlecht der „Liebenberger“. In den oberen Terrassen des Liebenberges bildet Paragneis als Ausgangsgestein den Boden. Dabei tritt immer wieder dunkler Amphibolit zu Tage, der auch in den Trockenstein-Mauern zu finden ist. Am Bergfuß ist das Grundgestein von einer lehmig-schluffigen, sehr kalkhaltigen Rutschmasse überlagert, mit eingebetteten Steinen aus Paragneis und Amphibolit. Hier gedeihen Veltliner-Reben, die authentische und charaktervolle Weine voller mineralischer Eleganz und dichter Vielschichtigkeit hervorbringen, die auch nach Jahren der Lagerung ihre unverkennbare Herkunft zeigen. Würzige und salzige Anklänge am Gaumen und dunkle Mineralik in der Nase sind typisch für den Grünen Veltliner von diesen Terrassen.

Farbe
weiß

Rebsorten
Grüner Veltliner

Geschmack & Aromen
trocken, würzig, ausdruckstark, kräftig, würzig

Speiseempfehlung
Schwein gebraten/gegrillt, Forelle/Saibling, Steinbutt/Seeteufel

Produktinformationen

Land	Österreich
Region	Wachau
Qualitätsstufe	Kakovostno vino ZGP
Kategorie	Wein
Füllmenge	0,75 Liter
Ausbau	8 Monate, Großes Holzfass/Fuder, 100%
Ausbau 2	Edelstahltank

Analysedaten

Alkoholgehalt laut Etikett	12,5 % vol
Geschmack	trocken
Restsüße	2 g
Säuregehalt (Dies ist die Angabe der Gesamtsäure/Weinsäure, nicht der Schwefelsäure.)	4 g



2024
Grüner Veltliner - Ried Liebenberg 2024 BIO Wachau DAC
Artikelnummer: 2024-35-007

Nährwerte

Brennwert	≈304 kJ / ≈73 kcal
Kohlenhydrate	0,9 g
davon Zucker	0,1 g

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

Zutaten

Trauben, Säureregulatoren: Weinsäure; Antioxidantien: **Kaliumbisulfit**.

Angabepflichtige Inhaltsstoffe

geschwefelt

Allergene

enthält Sulfite

Abfüllung & Behälter

EAN/GTIN	9120017363262
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	9120017363262

Transportkiste

Verpackungsart	Pappkarton
Maße	24,5×14,5×36 cm
Stückzahl (Verpackungsart aus Basisbehälter)	6 Glasflasche
Bruttogewicht	7,9 kg
EAN/GTIN für Pappkarton (bei Verkaufseinheit)	9120017363880

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