



2022

Grüner Veltliner Ried Loibenberg 2022 Wachau DAC

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Würzig unterlegte frische Apfelfrucht, Nuancen von Wiesenkräutern, zart speckig, mineralischer Touch, dunkle Noten. Saftig, elegant, straff, engmaschig, finessenreich strukturiert, salzig und kompakt, sehr lebendig, kalkige Nuancen, saliner Abgang, zeigt Länge und verfügt über Potenzial. ©Falstaff 2022/23

Vegan

Land
Österreich

Region
Wachau

Qualitätsstufe
Kakovostno vino ZGP

Farbe
weiß

Kategorie
Wein

Füllmenge
0,375 Liter

Ausbau
9 Monate, Edelstahltank, 50%

Ausbau 2
9 Monate, Großes Holzfass/Fuder, 50%



2022

Grüner Veltliner Ried Loibenberg 2022 Wachau DAC

2/2

Analysedaten

Alkoholgehalt laut Etikett	13 % vol
Geschmack	trocken
Restsüße	2 g
Säuregehalt (Dies ist die Angabe der Gesamtsäure/Weinsäure, nicht der Schwefelsäure.)	4,5 g

Abfüllung & Behälter

EAN/GTIN	9120017361909
Verpackungsart	Glasflasche
Verschluss	Schraubverschluss

Nährwerte

je 100 ml	Werte vor Beginn der Gärung
Brennwert	0 kJ / 0 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Allergene

enthält Sulfite

Produzent

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

Oberloiben 57
3601 Dürnstein
Österreich