

2023 • Artikelnummer: 2023-36-015

Grüner Veltliner - Ried Loibenberg 2023 Wachau DAC

Vegan

Der Loibenberg, eine der steilsten und kargsten Terrassen-Rieden in Loiben, ist auch eine der größten zusammenhängenden Einzelrieden der Wachau, fast gänzlich nach Süden ausgerichtet und dementsprechend sonnig und warm. Am Tag erwärmt die Sonne die Terrassen und abends geben die Trockenmauern die gespeicherte Wärme in den Weingarten ab. Der hochwertige Gesteinsboden wird geologisch stark vom Gföhler Gneis dominiert, ein Umwandlungsgestein, das aus sauren, granitähnlichen Ausgangsgesteinen besteht. Der sandig-steinige Boden begünstigt den Wasserabzug und erleichtert das Wurzelwachstum. Auch erwärmt sich der Boden im Frühjahr sehr rasch und sorgt zudem für einen frühzeitigen Austrieb der Reben. Durch Erosion am Hang wurde eiszeitliches, kalkhaltiges Löss-Material eingemischt, das durch die fortschreitende Bodenentwicklung wiederum durch eine natürliche Entkalkung umgewandelt wurde, weshalb im Oberboden nur noch wenige Prozent an Karbonat vorhanden sind. Urkundlich läßt sich der Name Loibenberg bis ins Jahr 1381 zurückverfolgen, damals noch als „leub_n perig“ bezeichnet.

Farbe	Rebsorten	Geschmack & Aromen	Speiseempfehlung
weiß	Grüner Veltliner	trocken, würzig, ausdruckstark, kräftig, würzig	Schwein gebraten/gegrillt, Forelle/Saibling, Steinbutt/Seeteufel

Produktinformationen

Land	Österreich
Region	Wachau
Qualitätsstufe	Kakovostno vino ZGP
Kategorie	Wein
Füllmenge	1,5 Liter
Ausbau	8 Monate, Großes Holzfass/Fuder, 100%
Ausbau 2	Edelstahltank

Analysedaten

Alkoholgehalt laut Etikett	13,5 % vol
Geschmack	trocken
Restsüße	1,5 g
Säuregehalt (Dies ist die Angabe der Gesamtsäure/Weinsäure, nicht der Schwefelsäure.)	5 g



2023
Grüner Veltliner - Ried Loibenberg 2023 Wachau DAC
Artikelnummer: 2023-36-015

Nährwerte

Brennwert	≈297 kJ / ≈71 kcal
Kohlenhydrate	0,9 g
davon Zucker	0,1 g

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

Angabepflichtige Inhaltsstoffe

geschwefelt

Allergene

enthält Sulfite

Abfüllung & Behälter

EAN/GTIN	9120017362616
Verpackungsart	Glasflasche
Verschluss	Naturkorken

Verpackungsart

Basis

Verpackungsart	Glasflasche
Flaschenform, Glasfarbe	Schlegel, braun
Verschluss	Naturkorken
Maße	42×9,5×9,5 cm
Gesamtgewicht inkl. Inhalt	2,45 kg
Gewicht OHNE Inhalt	1,55 kg
EAN/GTIN	9120017362616

Transportkiste

Verpackungsart	Pappkarton
Maße	11×31×43 cm
Stückzahl (Verpackungsart aus Basisbehälter)	3 Glasflasche
Bruttogewicht	7,75 kg
EAN/GTIN für Pappkarton (bei Verkaufseinheit)	9120017362906

Paletten

Palettentyp	Euro-Palette
Maße	145×80×120 cm
Menge Pappkarton / Lage	5 Pappkarton / Lage
Menge Lagen / Palette	12 Lagen / Palette
Menge Pappkarton / Palette	60 Pappkarton / Palette
Bruttogewicht	600 kg

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