



2023

Grüner Veltliner - Ried Steinertal 2023 Wachau DAC

Artikelnummer: 2023-37-015

Am östlichen Ende der Wachau, zwischen dem Loibenberg und dem Pfaffenberg, gelegen. Der alte Lagename „Steingraben“ deutet auf den Grabencharakter hin. Wie ein Amphitheater öffnet sich diese Lage in die Unterloibner Weinlandschaft - deutlich geprägt durch die Nähe zum Wald hin, von welchem in der Nacht kühle Winde Richtung Donau ziehen, den Weingarten wieder abkühlen und das Steinertal zu einer frischen und langsam reifenden Einzelriede der Loibner Weinberge macht, was sich im Lesezeitpunkt ebenso wie in der Mineralik manifestiert. Der geologische Untergrund der Ried Steinertal besteht zur Gänze aus kalkfreiem, saurem Gföhler Gneis (Orthogneis). Die eiszeitliche Löss-Bedeckung ist längst abgetragen, der Oberboden ist sandig, karg und humusarm. Der anstehende Gföhler Gneis ist bereits von der Verwitterung gezeichnet. Spalten und Klüfte gefüllt mit eingewaschenem und feinem Urgesteins-Sand, durch welchen die Rebwurzeln tief in das Gestein eindringen.

Vegan

Land
Österreich

Region
Wachau

Qualitätsstufe
Kakovostno vino ZGP

Farbe
weiß

Kategorie
Wein

Füllmenge
1,5 Liter

Ausbau
8 Monate, Großes Holzfass/Fuder, 100%

Aromen

Birne, Apfel



2023

Grüner Veltliner - Ried Steinertal 2023 Wachau DAC

Artikelnummer: 2023-37-015

2/2

Analysedaten

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

Abfüllung & Behälter

EAN/GTIN	9120017362586
Verpackungsart	Glasflasche
Verschluss	Naturkorken

Nährwerte

je 100 ml	Werte vor Beginn der Gärung
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

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

Oberloiben 57
3601 Dürnstein
Österreich