

2023 • Artikelnummer: 2023-32-015

Grüner Veltliner - Unendlich® 2023 Wachau DAC

Vegan

„Die Spielarten der Natur sind unendlich, aber jeder Weingarten gleicht einem Mikrokosmos, der das Leben und die Geschichte - auch unserer Familie - widerspiegelt“. Die Idee, das Maximum an Terroir und Rebsorte auszureizen, war schon Jahre vor dem ersten „Unendlich“ lebendig. Mit dem Jahrgang 1998 wurde diese Vision erstmals Wirklichkeit. Bereits bei den ersten Fassverkostungen im Keller wurde dieser Riesling als „mozartäisch“ umschrieben, mit einen „unendlich“ langen Abgang. Somit lag auch der Name für diesen einzigartigen Wein auf der Hand. Den Wein, der so lange als Ideal wie ein Stern am Winzerfirmament strahlte und lockte, hatten wir also, aber noch kein Etikett. Wie sollte die außergewöhnliche Klasse eines solchen Weines optisch dargestellt werden? Die Lösung lag in der Welt der Oper. FX, der große Opernfan, sah in einer illustrierten Chronik der Wiener Staatsoper einen Entwurf des Bühnenbildes der Mozart-Oper „Die Zauberflöte“. Es wurde vom preußischen Architekten und Bühnenbildner Karl-Friedrich Schinkel (1781-1841) gestaltet und stellt den Sternenhimmel auf blauem Grund dar, darunter die „Königin der Nacht“- wie ein Symbol für kosmische Unendlichkeit. Der Wein mit „unendlichem“ Abgang – mit dem Bühnenbild als Sinnbild. „Unsere Leidenschaft liegt darin, einen Wein zu erschaffen, der ein Erlebnis für die Sinne ist, eben ein Gesamtkunstwerk“ Franz Xaver (FX) Pichler

Farbe	Rebsorten	Geschmack & Aromen
weiß	Grüner Veltliner	trocken, würzig, intensiv, intensiv, würzig

Produktinformationen

Land	Österreich
Region	Wachau
Qualitätsstufe	Kakovostno vino ZGP
Kategorie	Wein
Füllmenge	1,5 Liter
Ausbau	14 Monate, Tonneau, 100%

Analysedaten

Alkoholgehalt laut Etikett	14,5 % vol
Geschmack	trocken
Restsüße	2 g
Säuregehalt (Dies ist die Angabe der Gesamtsäure/Weinsäure, nicht der Schwefelsäure.)	6 g



2023
Grüner Veltliner - Unendlich® 2023 Wachau DAC
Artikelnummer: 2023-32-015

Nährwerte

Brennwert	≈374 kJ / ≈89 kcal
Kohlenhydrate	0,9 g
davon Zucker	0,1 g

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

Zutaten

100% Trauben.

Angabepflichtige Inhaltsstoffe

geschwefelt

Allergene

enthält Sulfite

Abfüllung & Behälter

EAN/GTIN	9120017363729
Verpackungsart	Glasflasche
Verschluss	Naturkorken

Verpackungsart

Basis

Verpackungsart	Glasflasche
Flaschenform, Glasfarbe	Schlegel, braun
Verschluss	Naturkorken
Maße	43×9,5×9,5 cm
Gesamtgewicht inkl. Inhalt	2,45 kg
Gewicht OHNE Inhalt	1,55 kg
EAN/GTIN	9120017363729

Transportkiste

Verpackungsart	Holzkiste
Maße	11,5×31,5×43,5 cm
Stückzahl (Verpackungsart aus Basisbehälter)	3 Glasflasche
Bruttogewicht	8,8 kg
EAN/GTIN für Holzkiste (bei Verkaufseinheit)	9120017363781

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