



2021

Gruner Veltliner "Dürnsteiner" 2021 Wachau DAC

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Frische Orangenesten, ein Hauch von weißer Tropenfrucht, zart nach Pfirsich, florale Naunacen, attraktives Bukett. Mittlere Komplexität, feine Fruchtsüße in der Textur, dezente Säurestruktur, seidig und bereits gut entwickelt, Nuancen von Blütenhonig im Nachhall. ©Falstaff, 2021/22

Vegan

Land
Österreich

Region
Wachau

Qualitätsstufe
Kakovostno vino ZGP

Farbe
weiß

Kategorie
Wein

Füllmenge
0,75 Liter

Ausbau
6 Monate, Edeltank, 50%

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



2021

Gruner Veltliner "Dürnsteiner" 2021 Wachau DAC

2/2

Analysedaten

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

Abfüllung & Behälter

Verpackungsart	Glasflasche
Verschluss	Naturkorken

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