



2022 • Artikelnummer: 2022-77-015

Pinot Noir - "Wachauer" 2022 Wachau DAC

Vegetarisch Bio

Manche Anfänge entstehen leise. Ohne großen Anspruch auf Aufmerksamkeit- Aber mit einer inneren Konsequenz, die sie langfristig bedeutsam macht. Der Pinot Noir von Lucas Pichler ist so ein Anfang. Er ist nicht das Ergebnis eines Trends, sondern einer über Jahre gewachsenen Überzeugung. Kein Stilistisches Experiment, sondern die logische Weiterführung eines Denkens, das seit Generationen von Präzision, Herkunft und kompromisslosem Qualitätsstreben geprägt ist. „Damit das Mögliche entsteht, muss immer wieder das Unmögliche versucht werden." Hermann Hesse Wo der Pinot Noir wächst Am linken Ufer der Donau bewirtschaftet das Weingut F.X. Pichler mittlerweile insgesamt 0,55 Hektar Pinot Noir in vier unterschiedlichen Parzellen, die zu einer Assemblage „Wachauer Pinot Noir" vereint werden. Die Wahl der Assemblage ist hier kein Kompromiss, sondern ein Konzept. •Loibner Rothenhof: Die nach Südosten ausgerichtete Lage liegt an einem kleinen Talausgang zwischen der Ried Steinertal und der Ried Pfaffenberg, direkt am Wald. Die kühle und sehr luftige Lage verfügt über einen kalkhaltigen Sand-Lössboden. Die über 20 Jahre alten Sauvignon Blanc-Reben wurden im Juni 2020 zu Pinot Noir umveredelt. Es sind dies zwei alte Selektionen aus der Burgund- sehr kompakt und kleinbeerig. •Loibner Mühlpoint: Am Bergfuß unterhalb der Ried Steinertal liegt die Riede Mühlpoint. Der Boden setzt sich aus abgeschwemmten und angelagertem Urgestein Sandboden aus Gföhler Gneis zusammen, der leicht kalkhaltig ist. Die Lage ist sonnig und warm, mit Ausrichtung nach Süden. 2020 wurde die Parzelle je zur Hälfte mit den zwei „Dijon-Klonen" 777 und 115, neu bepflanzt. Zuvor standen hier Grüner Veltliner-Reben, die meistens für den Grünen Veltliner „M" geerntet wurden. •Loibner Burgstall: Auf einem sehr warmen und sonnigen Hochplateau in Unterloiben, das aus reinem Gneis mit angewehter Lössauflage besteht, stehen Riesling Reben. Die Parzelle ist sehr gut durchlüftet und daher ein idealer Standort für Pinot Noir. 2020 wurden hier circa 0,2 Hektar zu Pinot Noir umveredelt, und zwar mit denselben Burgunderklonen wie im Rothenhof. •Dürnsteiner Liebenberg: Die Parzelle besteht aus zwei Terrassen am Bergfuß des Liebensbergs. Die Böden sind geprägt von einer Kalkrutsch-Masse aus dem Waldviertel, wodurch sie sehr gut wasserspeichernd sind und einem Schieferanteil, wie er auch in der berühmten Riede Achleiten, vorkommt. Der hohe Kalkanteil ist besonders vorteilhaft für Pinot Noir. Die Lage ist durch ihre Exposition nach Südwesten und der lange Abendsonne sehr warm. 2020 wurden hier 40 Jahre alte Grüner Veltliner mit den „Dijon-Klonen" 777 und 115, umveredelt. 2025 wurden dann zwei weitere Terrassen gleich daneben erworben und mit den Burgunder Selektionen wie sie im Rothenhof und am Burgstall stehen, neu bepflanzt. •Weissenkirchner Seiberberg: Die Lage befindet sich nordwestlich des Ortes auf einem Hochplateau. Die tiefgründen Urgesteinsböden aus Gneis mit Lössauflage sorgen für eine gute Wasserversorgung. Kühle Winde aus dem Norden durchlüften die Parzelle und unterstützen eine späte Reife. Die Reben Neu ausgepflanzte Pinot Noir-Reben als auch umveredelte Reben sind die Basis für F.X. Pichlers Pinot Noir. Die Neupflanzungen im Frühjahr 2020 fanden ausschließlich mit den „Dijon-Klonen" 777 und 115, statt. Die Edelreiser für die Umveredelungen stammen aus Gols im Burgenland, wo die Familie Stieglmar, vom Weingut Juris, bereits in den 1960er Jahren unterschiedlichen Pinot Klone aus der Burgund, pflanzte. Die Edelreiser für das Weingut F.X. Pichler wurden im Jänner 2019 geschnitten, die erste Umveredelung fand im Juni 2020 statt. Aufgrund der Pandemie und der späten Reisegenehmigung für die Veredelungs-Spezialisten, die aus Korsika stammen, lag die Anwuchsrate bei nur 60%. Im Jänner 2021 wurden daher erneut Edelreise aus denselben Weingärten der Familie Stieglmar geschnitten und die fehlenden Stöcke sowie die Riede Dürnsteiner Liebenberg wurden umveredelt.

Farbe	Rebsorten	Geschmack & Aromen	Speiseempfehlung
rot	Pinot Noir	trocken, würzig, ausdruckstark, mittel, würzig	Wild, Hummer/Languste, Lamm

Produktinformationen

Land	Österreich
Region	Wachau
Qualitätsstufe	Kakovostno vino ZGP
Kategorie	Wein

Füllmenge	1,5 Liter
Ausbau	2 Jahre, Barrique, 100%

Analysedaten

Alkoholgehalt laut Etikett	12,5 % vol
Geschmack	trocken
Restsüße	0,5 g
Säuregehalt (Dies ist die Angabe der Gesamtsäure/Weinsäure, nicht der Schwefelsäure.)	5,5 g



2022
Pinot Noir - "Wachauer" 2022 Wachau DAC
Artikelnummer: 2022-77-015

Nährwerte

Brennwert	291 kJ / 70 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0,9 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Zutaten

Trauben, Kaliumbisulfit.

Unter Schutzatmosphäre abgefüllt

Allergene

enthält Sulfite

Abfüllung & Behälter

EAN/GTIN	9120017363828
Verpackungsart	Glasflasche
Verschluss	Naturkorken

Verpackungsart

Basis

Verpackungsart	Glasflasche
Flaschenform, Glasfarbe	Burgunder, Oliv
Verschluss	Naturkorken
Maße	36×10,5×10,5 cm
Gesamtgewicht inkl. Inhalt	2,6 kg
Gewicht OHNE Inhalt	1,5 kg
EAN/GTIN	9120017363828

Transportkiste

Verpackungsart	Pappkarton
Maße	11×31×43 cm
Stückzahl (Verpackungsart aus Basisbehälter)	3 Glasflasche
Bruttogewicht	8,2 kg
EAN/GTIN für Pappkarton (bei Verkaufseinheit)	9120017363842

Paletten

Palettentyp	Euro-Palette
Maße	165×80×120 cm
Menge Pappkarton / Lage	5 Pappkarton / Lage
Menge Lagen / Palette	14 Lagen / Palette
Menge Pappkarton / Palette	70 Pappkarton / Palette
Bruttogewicht	700 kg
Transport-Stapelfaktor der Palette	1
Lager-Stapelfaktor der Palette	1

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