


2025 • Artikelnummer: 2025-21-007

# Riesling - Ried Burgstall 2025 BIO Wachau DAC

Vegan

Die Riede Burgstall bezeichnet ein rund 30 Meter emporragendes Felsplateau, östlich an Unterloiben angrenzend. Der Name geht auf eine kleine Befestigung zurück, die im Mittelalter zur Verteidigung der Nutztiere gegen Angreifer errichtet und urkundlich bereits 1248 erwähnt wurde. Es wird des Weiteren vermutet, dass hier die erste Siedlung „Liupna“ gelegen hat, woraus sich der Ortsname „Loiben“ ableiten könnte. Dieser sonnenverwöhnte und luftige Weingarten besteht bei den Grüner-Veltliner Parzellen aus sandigem Verwitterungsgestein mit Löss und Lehm. Bei der Riesling Parzelle am westlichsten Ende dieser Felsterrasse ist es Gneis- und Granitboden mit einer seicht angewehten Sandauflage. Dieses besondere Terroir eignet sich bestens für fruchtbetonte und elegante Grüne Veltliner mit typischer Veltliner-Würze und saftigem Abgang. Der Riesling ist sehr puristisch, salzig und elegant. Mit schönem Duft nach Weißem Weingartenpfirsich und Ananas, am Gaumen filigran-mineralisch und trinkanimierend mit schöner Länge.

| Farbe | Rebsorten | Geschmack & Aromen | Speiseempfehlung |
|---|---|---|---|
| weiß | Riesling | trocken, fruchtig, zart, mittel, fruchtig | Vegetarisch, Asiatisch, Hummer/Languste |

## Produktinformationen

| | |
|---|---|
| Land | Österreich |
| Region | Wachau |
| Qualitätsstufe | Kakovostno vino ZGP |
| Kategorie | Wein |
| Füllmenge | 0,75 Liter |
| Ausbau | 5 Monate, Großes Holzfass/Fuder, 100% |

## Analysedaten

| | |
|---|---|
| Alkoholgehalt laut Etikett | 12,5 % vol |
| Geschmack | trocken |
| Restsüße | 2 g |
| Säuregehalt (Dies ist die Angabe der Gesamtsäure/Weinsäure, nicht der Schwefelsäure.) | 7,5 g |



2025
Riesling - Ried Burgstall 2025 BIO Wachau DAC
Artikelnummer: 2025-21-007

## Nährwerte

| | |
|---|---|
| Brennwert | 307 kJ / 73 kcal |
| Kohlenhydrate | 1 g |
| davon Zucker | 0,2 g |

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

## Zutaten

Trauben, Antioxidantien: **Kaliumbisulfit**.

Unter Schutzatmosphäre abgefüllt

## Angabepflichtige Inhaltsstoffe

geschwefelt

## Allergene

enthält Sulfite

## Abfüllung & Behälter

| | |
|---|---|
| EAN/GTIN | 9120017364085 |
| Verpackungsart | Glasflasche |
| Verschluss | Naturkorken |

# Verpackungsart

**Basis**

| | |
|---|---|
| Verpackungsart | Glasflasche |
| Flaschenform, Glasfarbe | Schlegel, braun |
| Verschluss | Naturkorken |
| Maße | 35×7,8×7,8 cm |
| Gesamtgewicht inkl. Inhalt | 1,25 kg |
| Gewicht OHNE Inhalt | 0,74 kg |
| EAN/GTIN | 9120017364085 |

**Transportkiste**

| | |
|---|---|
| Verpackungsart | Pappkarton |
| Maße | 24,5×14,5×36 cm |
| Stückzahl (Verpackungsart aus Basisbehälter) | 6 Glasflasche |
| Bruttogewicht | 7,85 kg |
| EAN/GTIN für Pappkarton (bei Verkaufseinheit) | 9120017364382 |

# Paletten

| | |
|---|---|
| Palettentyp | Euro-Palette |
| Maße | 150×120×80 cm |
| Menge Pappkarton / Lage | 9 Pappkarton / Lage |
| Menge Lagen / Palette | 9 Lagen / Palette |
| Menge Pappkarton / Palette | 81 Pappkarton / Palette |
| Bruttogewicht | 665 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

Ökokontrollstellennummer

AT-BIO-402

Ökokontrollstellennummer
AT-BIO-402