


2022

# Riesling Ried Kellerberg 2022 Wachau DAC

Vegan

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Nuancen von Mandarinenzesten, ein Hauch von Maracuja und Passionsfrucht, mineralisch unterlegt, ein Hauch von Blütenhonig, vielschichtiges Bukett. Stoffig, elegant, saftig, feine Nuancen von weißem Steinobst, finessenreich und dicht konzipiert, sehr große Länge, wirkt insgesamt sehr delikat und balanciert, großes Zukunftspotenzial, kühl wie ein Gebirgsbach. ©Falstaff 2023/2024

| Farbe | Rebsorten | Geschmack & Aromen |
|---|---|---|
| weiß | Riesling | trocken |

## Produktinformationen

| | |
|---|---|
| Land | Österreich |
| Region | Wachau |
| Qualitätsstufe | Kakovostno vino ZGP |
| Kategorie | Wein |
| Füllmenge | 0,75 Liter |
| Ausbau | 9 Monate, Großes Holzfass/Fuder, 50% |
| Ausbau 2 | 9 Monate, Edelstahltank, 50% |

## Analysedaten

| | |
|---|---|
| Alkoholgehalt laut Etikett | 13 % vol |
| Geschmack | trocken |
| Restsüße | 4,5 g |
| Säuregehalt (Dies ist die Angabe der Gesamtsäure/Weinsäure, nicht der Schwefelsäure.) | 7 g |



2022
Riesling Ried Kellerberg 2022 Wachau DAC

## Nährwerte

| | |
|---|---|
| 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 |

## Angabepflichtige Inhaltsstoffe

geschwefelt

## Allergene

enthält Sulfite

## Abfüllung & Behälter

| | |
|---|---|
| EAN/GTIN | 9120017362425 |
| Verpackungsart | Glasflasche |
| Verschluss | Naturkorken |

## Verpackungsart

**Basis**

| | |
|---|---|
| Verpackungsart | Glasflasche |
| Verschluss | Naturkorken |
| EAN/GTIN | 9120017362425 |

## Paletten

| | |
|---|---|
| Palettentyp | Holz (Vollholz) - Einwegpalette |
| Maße | 1×80×120 cm |
| Menge Transportkisten / Lage | 1 Transportkisten / Lage |
| Menge Lagen / Palette | 1 Lagen / Palette |
| Menge Transportkisten / Palette | 1 Transportkisten / Palette |
| Bruttogewicht | 10 kg |

# 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