



2024 • Artikelnummer: 2024-16-015

Riesling - Ried Kellerberg 2024 BIO Wachau DAC

Vegan

Laut internationalem Credo die Paraderiede schlechthin. Eine steile und karge Urgesteins-Terrassenlage, von Süden nach Südosten ausgerichtet. Am Ausgang eines Seitentals, welches ein ganz spezielles Mikroklima schafft. Der Dürnsteiner Kellerberg bekommt bereits zeitig Morgensonne - im Sommer liegt der Großteil der Lage schon ab dem frühen Nachmittag bereits im Schatten, was eine positive Wirkung auf den verlangsamten Reifungsprozess der Trauben hat. Nachts sorgt kühle Luft aus dem naheliegenden Wald für die komplexe Textur und die fein nuancierte Mineralik, meist mit exotischer Aromatik. Im Herbst prägen große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht die Reifung und sorgen für Aroma-Einlagerungen in den Trauben. Der Kellerberg hat seinen Namen vom Dürnsteiner Kellerschlössl, das nach Plänen von Jakob Prandtauer in den Jahren 1714 bis 1719 erbaute barocke Wahrzeichen Dürnsteins. Der Name ist deshalb auch vergleichsweise jung (1787), und wurde anscheinend als Sammelbezeichnung für eine Vielzahl von kleineren Rieden, eingeführt. Der Kellerberg ist aus Gföhler Gneis aufgebaut, ein Umwandlungsgestein, welches aus einem granitähnlichem Ausgangsgestein (Plutonit) umgeformt wurde. Durch die südöstliche Ausrichtung des Kellerbergs war die Riede während der Eiszeiten von den Westwinden abgewandt. Dadurch ist mehr Löss liegengeblieben als auf den Westseiten. Durch Erosion am Hang wurde das eiszeitliche Sediment mit Gföhler Gneismaterial vermischt, dies spiegelt sich auch in den dichteren Weinen des Kellerberges wider. Dunkle, salzige Mineralik, tiefe Würze, Honigmelone und fast exotische Fruchtanklänge finden sich im Grünen Veltliner. Beim Riesling dominieren tropische Früchte wie Mango, Maracuja, Ananas und natürlich auch vollreifer Pfirsich, klar getönte Mineralik als Mitgift der kargen Verwitterungsböden. Man hat nach einigen Jahren der Reifung das Gefühl, hier verschwimmen die sensorischen Grenzen zwischen Grünem Veltliner und Riesling und es setzt sich mehr und mehr das Terroir dieser außergewöhnlichen Lage durch. „Uns faszinieren die Weine vom Kellerberg durch ihre mit Worten nur unzulänglich zu beschreibende filigrane Eleganz. Der Wein vom Dürnsteiner Kellerberg ist immer ein großer Wein“.

Farbe	Rebsorten	Geschmack & Aromen	Speiseempfehlung
weiß	Riesling	trocken, blumig, ausdruckstark, kräftig, blumig	Asiatisch, Hummer/Languste, Steinbutt/Seeteufel

Produktinformationen

Land	Österreich
Region	Wachau
Qualitätsstufe	Kakovostno vino ZGP
Kategorie	Wein
Füllmenge	1,5 Liter
Ausbau	8 Monate, Großes Holzfass/Fuder, 100%

Analysedaten

Alkoholgehalt laut Etikett	12,5 % vol
Geschmack	trocken
Restsüße	2,5 g

Säuregehalt (Dies ist die Angabe der Gesamtsäure/Weinsäure, nicht der Schwefelsäure.)	6 g



2024
Riesling - Ried Kellerberg 2024 BIO Wachau DAC
Artikelnummer: 2024-16-015

Nährwerte

Brennwert	312 kJ / 75 kcal
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	0,2 g

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

Zutaten

Trauben, Säureregulatoren: Weinsäure; Antioxidantien: **Kaliumbisulfit**.

Angabepflichtige Inhaltsstoffe

geschwefelt

Allergene

enthält Sulfite

Abfüllung & Behälter

EAN/GTIN	9120017363392
Verpackungsart	Glasflasche
Verschluss	Naturkorken

Verpackungsart

Basis

Verpackungsart	Glasflasche
Flaschenform, Glasfarbe	Schlegel, braun
Verschluss	Naturkorken
Maße	42×6,7×6,7 cm
Gesamtgewicht inkl. Inhalt	2,45 kg
Gewicht OHNE Inhalt	1,55 kg
EAN/GTIN	9120017363392

Transportkiste

Verpackungsart	Pappkarton
Maße	11×31×43 cm
Stückzahl (Verpackungsart aus Basisbehälter)	3 Glasflasche
Bruttogewicht	7,75 kg
EAN/GTIN für Pappkarton (bei Verkaufseinheit)	9120017363668

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

Ökokontrollstellennummer

AT-BIO-402

Ökokontrollstellennummer
AT-BIO-402