



2024

Riesling - Ried Kellerberg 2024 Wachau DAC

Artikelnummer: 2024-16-015

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 Morgensonnen - 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 Fruchtklänge 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“.

Vegan

Bio

Land
Österreich

Region
Wachau

Qualitätsstufe
Kakovostno vino ZGP

Farbe
weiß

Kategorie
Wein

Füllmenge
1,5 Liter

Ausbau
8 Monate, Großes Holzfass/Fuder, 100%

Aromen

Aprikose, Limette



2024

Riesling - Ried Kellerberg 2024 Wachau DAC

Artikelnummer: 2024-16-015

2/2

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

Abfüllung & Behälter

EAN/GTIN	9120017363392
Verpackungsart	Glasflasche
Verschluss	Naturkorken

Nährwerte

je 100 ml	Werte vor Beginn der Gärung
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, 100% BIO-Trauben.

Angabepflichtige Inhaltsstoffe

geschwefelt

Allergene

enthält Sulfite

Produzent

F.X. Pichler Ges.m.b.H

Oberloiben 57

3601 Dürnstein

Österreich