



2024

Riesling - Ried Klostertatz 2024 Wachau DAC

Artikelnummer: 2024-19-007

Eine der ältesten Rieden in der Wachau, angelegt von Mönchen der Salzburger und bayrischen Klöster, die namensgebend für diese Riede sind. Eine tiefgründige Riede im Loibner Becken, in der Donauschleife zwischen Dürnstein und Oberloiben. Der Oberboden ist von gut sortierten feinen Schwemmsanden geprägt, die auf eine langsame Fließgeschwindigkeit während der Ablagerung hinweisen. Die unterlagerten Schotter wurden dagegen bei einer hohen Fließgeschwindigkeit abgelagert. Der hohe Rundungsgrad der Kiesel zeugt von einer langen Transportstrecke aus den Alpen.

Vegan Bio

Land
Österreich

Region
Wachau

Qualitätsstufe
Kakovostno vino ZGP

Farbe
weiß

Kategorie
Wein

Füllmenge
0,75 Liter

Ausbau
4 Monate, Edelstahltank, 100%

Aromen

Aprikose, Limette



2024

Riesling - Ried Klostersatz 2024 Wachau DAC

Artikelnummer: 2024-19-007

2/2

Analysedaten

Alkoholgehalt laut Etikett	11,5 % vol
Geschmack	trocken
Restsüße	1,5 g
Säuregehalt (Dies ist die Angabe der Gesamtsäure/Weinsäure, nicht der Schwefelsäure.)	6 g

Abfüllung & Behälter

EAN/GTIN	9120017363309
Verpackungsart	Glasflasche
Verschluss	Schraubverschluss

Nährwerte

je 100 ml	Werte vor Beginn der Gärung
Brennwert	≈287 kJ / ≈69 kcal
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	0,1 g
Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß und Salz	

Zutaten

100% Traube.

Angabepflichtige Inhaltsstoffe

geschwefelt

Allergene

enthält Sulfite

Produzent

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

Oberloiben 57
3601 Dürnstein
Österreich