





2024 • Artikelnummer: 2024-17-015

## Riesling - Ried Loibenberg 2024 Wachau DAC

 Vegan

Der Loibenberg, eine der steilsten und kargsten Terrassen-Rieden in Loiben, ist auch eine der größten zusammenhängenden Einzelrieden der Wachau, fast gänzlich nach Süden ausgerichtet und dementsprechend sonnig und warm. Am Tag erwärmt die Sonne die Terrassen und abends geben die Trockenmauern die gespeicherte Wärme in den Weingarten ab. Der hochwertige Gesteinsboden wird geologisch stark vom Gföhler Gneis dominiert, ein Umwandlungsgestein, das aus sauren, granitähnlichen Ausgangsgesteinen besteht. Der sandig-steinige Boden begünstigt den Wasserabzug und erleichtert das Wurzelwachstum. Auch erwärmt sich der Boden im Frühjahr sehr rasch und sorgt zudem für einen frühzeitigen Austrieb der Reben. Durch Erosion am Hang wurde eiszeitliches, kalkhaltiges Löss-Material eingemischt, das durch die fortschreitende Bodenentwicklung wiederum durch eine natürliche Entkalkung umgewandelt wurde, weshalb im Oberboden nur noch wenige Prozent an Karbonat vorhanden sind. Urkundlich lässt sich der Name Loibenberg bis ins Jahr 1381 zurückverfolgen, damals noch als „leub\_n perig“ bezeichnet. Vom Loibenberg kommen opulente, dichte und trotzdem auch elegante Weine. Der Veltliner offenbart sich mit vollem Körper, saftig und lang anhaltend, auch mineralisch unterlegt, rauchig und tabakig. Der Riesling wiederum, ein dichter und vollmundiger Wein, zeigt merkbare Mineralik nach Gestein, eine fruchtbetonte Textur nach tropischen Früchten sowie nach Pfirsich und Marille. Weine aus dem Loibenberg sind meist in der Jugend schon offen und zugänglich, und dennoch außergewöhnlich gut lagerfähig, was sie nach einigen Jahren oder sogar Jahrzehnten der Flaschenreife stets beweist.



Farbe  
weiß



Rebsorten  
Riesling



Geschmack & Aromen  
trocken, blumig,  
ausdruckstark, kräftig,  
blumig



Speiseempfehlung  
pork-roast-grilled,  
chicken-roast-grilled,  
lobster-crawfish

## 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	1,5 g
Säuregehalt (Dies ist die Angabe der Gesamtsäure/Weinsäure, nicht der Schwefelsäure.)	6 g



## Nährwerte

Brennwert ≈309 kJ / ≈74 kcal

---

Kohlenhydrate 1 g  
davon Zucker 0,2 g

---

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

## Zutaten

100% BIO-Trauben.

## Angabepflichtige Inhaltsstoffe

geschwefelt

## Allergene

enthält Sulfite

## Abfüllung & Behälter

EAN/GTIN 9120017363378

---

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	9120017363378

### Transportkiste

Verpackungsart	Pappkarton
Maße	11×31×43 cm
Stückzahl (Verpackungsart aus Basisbehälter)	3 Glasflasche
Bruttogewicht	7,75 kg
EAN/GTIN für Pappkarton (bei Verkaufseinheit)	9120017363644

## 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