



2024

Riesling - Ried Loibenberg 2024 Wachau DAC

Artikelnummer: 2024-17-007

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“ bezeichnetet. 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.

Vegan

Bio

Land
Österreich

Region
Wachau

Qualitätsstufe
Kakovostno vino ZGP

Farbe
weiß

Kategorie
Wein

Füllmenge
0,75 Liter

Ausbau
8 Monate, Großes Holzfass/Fuder, 100%

Aromen

Aprikose, Limette



2024

Riesling - Ried Loibenberg 2024 Wachau DAC

Artikelnummer: 2024-17-007

2/2

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

Abfüllung & Behälter

EAN/GTIN	9120017363361
Verpackungsart	Glasflasche
Verschluss	Naturkorken

Nährwerte

je 100 ml	Werte vor Beginn der Gärung
Brennwert	≈309 kJ / ≈74 kcal
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	0,2 g
Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß und Salz	

Zutaten

Trauben, Säurereregulatoren: Weinsäure; Antioxidantien:
Kaliumbisulfit.

Angabepflichtige Inhaltsstoffe

geschwefelt

Allergene

enthält Sulfite

Produzent

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

Oberloiben 57
3601 Dürnstein
Österreich