



2024 • Artikelnummer: 2024-18-015

Riesling - Ried Steinertal 2024 BIO Wachau DAC

Vegan

Am östlichen Ende der Wachau, zwischen dem Loibenberg und dem Pfaffenberg, gelegen. Der alte Lagenname „Steingraben“ deutet auf den Grabencharakter hin. Wie ein Amphitheater öffnet sich diese Lage in die Unterloibner Weinlandschaft - deutlich geprägt durch die Nähe zum Wald hin, von welchem in der Nacht kühle Winde Richtung Donau ziehen, den Weingarten wieder abkühlen und das Steinertal zu einer frischen und langsam reifenden Einzelriede der Loibner Weinberge macht, was sich im Lesezeitpunkt ebenso wie in der Mineralik manifestiert. Der geologische Untergrund der Ried Steinertal besteht zur Gänze aus kalkfreiem, saurem Gföhler Gneis (Orthogneis). Die eiszeitliche Löss-Bedeckung ist längst abgetragen, der Oberboden ist sandig, karg und humusarm. Der anstehende Gföhler Gneis ist bereits von der Verwitterung gezeichnet. Spalten und Klüfte gefüllt mit eingewaschenem und feinem Urgesteins-Sand, durch welchen die Rebwurzeln tief in das Gestein eindringen. Die Weine bestechen am deutlichsten durch Mineralik und Eleganz. Finessenreich und säurebetont der Grüne Veltliner, mit typischem Duft nach weißem Pfeffer und Litschi. Rassig und saftig die Rieslinge, fast salzig, die unverkennbar nach Limette, rosa Grapefruit und weißem Weingartenpfirsich duften und schmecken.

Farbe	Rebsorten	Geschmack & Aromen	Speiseempfehlung
weiß	Riesling	trocken, fruchtig, zart, mittel, würzig	Asiatisch, Huhn gebraten/gegrillt, Hummer/Languste

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



2024
Riesling - Ried Steinertal 2024 BIO Wachau DAC
Artikelnummer: 2024-18-015

Nährwerte

Brennwert	294 kJ / 70 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	9120017363347
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	9120017363347

Transportkiste

Verpackungsart	Pappkarton
Maße	11×31×43 cm
Stückzahl (Verpackungsart aus Basisbehälter)	3 Glasflasche
Bruttogewicht	7,75 kg
EAN/GTIN für Pappkarton (bei Verkaufseinheit)	9120017363613

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

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