




2024 • Artikelnummer: 2024-18-007

# 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 | 0,75 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: 2024-18-007

## 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 | 9120017363330 |
| Verpackungsart | Glasflasche |
| Verschluss | Naturkorken |

# Verpackungsart

**Basis**

| | |
|---|---|
| Verpackungsart | Glasflasche |
| Flaschenform, Glasfarbe | Schlegel, braun |
| Verschluss | Naturkorken |
| Maße | 35×7,8×7,8 cm |
| Gesamtgewicht inkl. Inhalt | 1,25 kg |
| Gewicht OHNE Inhalt | 0,74 kg |
| EAN/GTIN | 9120017363330 |

**Transportkiste**

| | |
|---|---|
| Verpackungsart | Pappkarton |
| Maße | 24,5×14,5×36 cm |
| Stückzahl (Verpackungsart aus Basisbehälter) | 6 Glasflasche |
| Bruttogewicht | 7,85 kg |
| EAN/GTIN für Pappkarton (bei Verkaufseinheit) | 9120017363606 |

# Paletten

| | |
|---|---|
| Palettentyp | Euro-Palette |
| Maße | 145×80×120 cm |
| Menge Pappkarton / Lage | 5 Pappkarton / Lage |
| Menge Lagen / Palette | 12 Lagen / Palette |
| Menge Pappkarton / Palette | 60 Pappkarton / Palette |
| Bruttogewicht | 600 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