

2019

Sauvignon Blanc GROSSE RESERVE 2019

Vegan

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nach reifen gelben Stachelbeeren, ein Hauch von Guavenm zart mit Limettenzesten gehöht, facettenreiches Bukett. Saftig, gute Komplexität, gelbe Tropenfrucht, gute Säurestruktur, helles Nougat, bleibt gut haften, feinwürzige Nuancen im Machhall, sicheres Reifepotential. ©Falstaff 2021/22

Farbe	Rebsorten	Geschmack & Aromen
weiß	Sauvignon Blanc	trocken

Produktinformationen

Land	Österreich
Region	Wachau
Qualitätsstufe	Qualitätswein
Kategorie	Wein
Füllmenge	0,75 Liter
Ausbau	16 Monate, Barrique, 100%

Analysedaten

Alkoholgehalt laut Etikett	14,5 % vol
Geschmack	trocken
Restsüße	1,5 g
Säuregehalt (Dies ist die Angabe der Gesamtsäure/Weinsäure, nicht der Schwefelsäure.)	6 g



2019
Sauvignon Blanc GROSSE RESERVE 2019

Nährwerte

Brennwert	0 kJ / 0 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Allergene

enthält Sulfite

Abfüllung & Behälter

Verpackungsart	Glasflasche
Verschluss	Naturkorken

Verpackungsart

Basis

Verpackungsart	Glasflasche
Verschluss	Naturkorken

Paletten

Palettentyp	Holz (Vollholz) - Einwegpalette
Maße	1×80×120 cm
Menge Transportkisten / Lage	1 Transportkisten / Lage
Menge Lagen / Palette	1 Lagen / Palette
Menge Transportkisten / Palette	1 Transportkisten / Palette
Bruttogewicht	10 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