



Grüner Veltliner Dürnsteiner Wachau DAC 2023

Art. Nr.: 1142223

Hersteller: Weingut F.X. Pichler, Dürnstein

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Wachau

Jahrgang: 2023

Rebsorte: Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 13 %

Reife: bis 2033

Bodentyp: Donauschotter und Braunerdeauflage in den ebenen Lagen Donausand und Urgesteinsverwitterungsböden auf den Terrassenlagen.

Vinifizierung/Ausbau: Trauben aus Umstellung auf biologische Bewirtschaftung, gerebelt und gequetscht, Beeren händisch sortiert, 3 bis 5 Stunden Maischestandzeit, vergoren und ausgebaut im Stahltank, teilweise auch im großen Holzfass, rund 6 Monate Feinhefelager bis zur Abfüllung, Vegan zertifiziert.

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: fruchtig

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 5,5 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1 g

Bewertung:

A la Carte: 94

Falstaff: 94

Speiseempfehlung:

Krustentiere / Muscheln: Gekocht/Gedämpft

Geflügel: Geschmort/Gedünstet

Gemüse/ Pasta: Pasta/ Risotto

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Einzelflaschenpreis: € 33.10

Verkostnotiz

Helles Grüngelb, in der Nase zart floral, Nuancen von weißer Frucht, rauchig und würzig, feine Noten von Golden-Delicious-Apfel, ein Hauch von Orangenesten, am Gaumen straff, engmaschig, betont mineralisch, frischer Säurebogen, salzig im Abgang, Limetten im Nachhall, gute Länge,

