



## Grüner Veltliner Dürnsteiner Wachau DAC 2024

Art. Nr.: 1142224

**Hersteller:** Weingut F.X. Pichler, Dürnstein

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Wachau

**Jahrgang:** 2024

**Rebsorte:** Grüner Veltliner

**Alkoholgehalt:** 13 %

**Reife:** bis 2034

**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

**Süße:** Trocken

**Bewertung:**

**Falstaff:** 93-95

**Speiseempfehlung:**

**Krustentiere / MuschelIn:** Gekocht/Gedämpft

**Geflügel:** Geschmort/Gedünstet

**Gemüse/ Pasta:** Pasta/ Risotto

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Drehverschluss

**Einzelflaschenpreis: € 33.20**

### Verkostnotiz

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