

Grüner Veltliner Ried Steinertal Wachau DAC 2024

Art. Nr.: 2736524

Hersteller: Weingut F.X. Pichler, Dürnstein

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Wachau

Jahrgang: 2024

Rebsorte: Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 12,5 %

Reife: bis 2032

Bodentyp: kalkfreier, saurer Gföhler Gneis (Orthogneis). Der Oberboden ist sandig, karg und humusarm. Die Spalten und Klüfte sind gefüllt mit eingewaschenem und feinem Urgesteins-Sand.

Vinifizierung/Ausbau: Trauben aus Umstellung auf biologische Bewirtschaftung, gerebelt und gequetscht, Beeren händisch sortiert, 12 bis 16 Stunden Maischestandzeit, vergoren und ausgebaut im Stahltank, rund 9 Monate Feinhefelager bis zur Abfüllung,

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Bewertung:

Falstaff: 95-97

James Suckling: 96

Speiseempfehlung:

Krustentiere / MuschelIn: Gekocht/Gedämpft

Geflügel: Geschmort/Gedünstet

Gemüse/ Pasta: Pasta/ Risotto

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 64.20

Verkostnotiz

Helles Grüngelb, in der Nase zarte gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Mango und Papaya, mit frischen Wiesenkräutern unterlegt, im Hintergrund Nuancen von Limetten, am Gaumen saftig elegant, Noten von feinem Steinobst, gut integrierter Säurebogen, mineralisch, seidig und fein, zeigt gute Länge, bereits harmonisch und antrinkbar, sicheres Reifepotenzial.