



## Riesling Ried Burgstall Wachau DAC 2024

Art. Nr.: 1424524

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

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Jahrgang:** 2024

**Rebsorte:** Riesling

**Alkoholgehalt:** 12,5 %

**Reife:** bis 2035

**Bodentyp:** Der sonnenverwöhnte und luftige Weingarten besteht aus reinem Gneis- und Granitboden mit einer seicht angewehrten Sandauflage.

**Vinifizierung/Ausbau:** Trauben aus Umstellung auf biologische Bewirtschaftung. Je nach Jahrgang werden die Trauben gerebelt und die Beeren händisch sortiert oder die ganze Traube nur gequetscht, bis zu 6 Stunden Maischestandzeit, vergoren und ausgebaut im Stahltank, rund 5 Monate Feinhefelager im großen Holzfass. Vegan zertifiziert.

**Kategorie:** Weißwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Süße:** Trocken

**Bewertung:**

**Falstaff:** 95

**Speiseempfehlung:**

**Fisch (Salz-/Süßwasser):** Grillen/Braten

**Schwein:** Gebacken

**Käse:** Hart / Schnittkäse

**Dessert:** Fruchtdessert

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Drehverschluss

**Bio:** AT-BIO-301

**Einzelflaschenpreis: € 38.00**

### Verkostnotiz

Helles Gelbgrün, in der Nase feine gelbe Pfirsichfrucht, ein Hauch von Mango, frische Orangenzesten, dunkle Mineralik, am Gaumen saftig, straff, ein Hauch von Grapefruit und Limetten, kühler Stil, rassig strukturiert, salzige Mineralik, frisch und anhaftend, zeigt sehr gute Länge, gutes Reifepotenzial.