



# 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:**

**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, sicheres Potenzial.