

PICHLER-KRUTZLER

Weingut

Elisabeth Pichler-Krutzler dalla Wachau e Erich Krutzler dal Burgenland hanno fondato la loro azienda vinicola nella Wachau nel 2006. Entrambi provengono da famiglie storicamente vocate alla produzione di vino. Insieme creano vini unici e dall'animo nobile, basandosi sul rispetto della natura, attraverso una viticoltura sostenibile.

I vini Pichler-Krutzler sono puri, autentici e di qualità, senza alcun compromesso. Ogni vino riflette il territorio da cui proviene, è vendemmiato, affinato e imbottigliato senza alcun assemblaggio. Dal momento che non c'è alcuna aggiunta di zucchero, nessuna concentrazione, chiarifica o additivo di ogni sorta, tutti i vini riflettono le loro origini. Lavorati a mano con cura, senza seguire alcun trend del momento.

La Wachau ospita luoghi veramente unici per la produzione di vini austriaci ed è stata riconosciuta tra i Patrimoni dell'Umanità dall'UNESCO. I vigneti, principalmente a Grüner Veltliner e Riesling, che si estendono nelle vallate e risalgono le rive del fiume, su terrazzamenti in pietra, possono essere coltivati solo a mano. È qui che il fronte Atlantico incontra le miti influenze della Pannonia dall'Est e crea uno specifico micro-clima. Il terreno intervalla la sabbia del Danubio, al loess e i strati di roccia superficiali: questo ambiente conferisce ai vini unicità e identità. La Wachau è riconosciuta per essere una delle migliori regioni produttrici di vino al mondo.



Grüner Veltliner KELLERBERG 2015

Vigneti

Luogo	Dürnsteiner Kellerberg, regione vitivinicola Wachau
Varietà	100 % Grüner Veltliner
Età delle vigne	25-35 anni
Vendemmia	Manuale, il 24 e 25 ottobre 2015

Vinificazione

Diraspatura	sì
Contatto con le bucce	2-3 ore
Lieviti	naturali
Fermentazione	Botti di rovere da 1200 l e 1500 l
Affinamento	Botti di rovere sulle fecce fino all'imbottigliamento
Chiarifica/Filtrazione	Nessuna chiarifica/ una leggera filtrazione
Data di imbottigliamento	21 luglio 2016

Analisi

Alcol	14% Vol
Residuo zuccherino	4,3 g/l
Acidità totale	5,1 g/l

Note di degustazione

Di un colore giallo-verdolino intenso, al naso dominano note di frutta gialla e sesamo, aromi di frutta matura al palato; corpo pieno, bella mineralità, leggeri sentori di lievito. Acidità raffinata, finale lungo e persistente. Ancora giovane, ma con un lungo futuro.

Distribuito da



www.philarmonica.it - info@philarmonica.it