

# 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 SUPPERIN 2015

### Vigneti

Luogo	Dürnsteiner Frauengärten, regione vitivinicola Wachau
Varietà	100 % Grüner Veltliner
Età delle vigne	40-81 anni
Vendemmia	Manuale, il 6 ottobre 2016

### Vinificazione

Diraspatura	sì
Contatto con le bucce	8 ore
Lieviti	naturali
Fermentazione	Botti di rovere da 1200 l e 900 l
Affinamento	Botti di rovere grandi sulle fecce fino all'imbottigliamento
Chiarifica/Filtrazione	Nessuna chiarifica/ una leggera filtrazione
Data di imbottigliamento	21 luglio 2016

### Analisi

Alcol	13,5% Vol
Residuo zuccherino	2,4 g/l
Acidità totale	4,1 g/l

### Note di degustazione

Di un colore giallo-verdolino intenso, al naso note erbacee e di tabacco, in bocca aromi di spezie e frutta disidratata. Uno stile non usuale per un GV, con un lungo finale.

Distribuito da



[www.philarmonica.it](http://www.philarmonica.it) - [info@philarmonica.it](mailto:info@philarmonica.it)