

GRÜNER VELTLINER DÜRNSTEIN

PICHLER-KRUTZLER

Wachau

WACHAU DAC

VITIGNO

Grüner Veltliner 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Le viti di Grüner Veltliner, di età compresa tra i 15 e i 30 anni, crescono su terreni sedimentari lungo le rive del Danubio. Il terreno è costituito prevalentemente da sabbia e ghiaia, che conferiscono al vino un connotato aromatico che emana un'eleganza senza tempo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vendemmiate a mano vengono delicatamente pressate intere e poi macerate a contatto con le bucce per due ore. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio, seguita da un affinamento sui lieviti per circa cinque mesi.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Si presenta di colore giallo citrino e al naso ha un sottile connubio di frutta e pepe, con un retrogusto rinfrescante e sapido. Questo vino è secco e va consumato preferibilmente giovane.

