

# GRÜNER VELTLINER RIED KELLERBERG

PICHLER-KRUTZLER

Wachau

WACHAU DAC

## VITIGNO

Grüner Veltliner 100%

## ZONA DI PRODUZIONE

Le terrazze esposte a sud, realizzate con pietre naturali, sostengono le viti di Grüner Veltliner vecchie di 30-40 anni che crescono su terreni di Gneiss maturo e strati di Loess alla base del pendio. Il flusso di aria fresca durante la notte induce un lungo periodo di vegetazione, che determina una vendemmia tardiva. Questo microclima specifico produce vini distinti che fondono perfettamente raffinatezza e vigore.



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve raccolte a mano vengono pressate delicatamente e macerate a contatto con le bucce per circa 9 ore. La fermentazione avviene in tini di rovere della capacità di 15 hl e vasche d'acciaio, seguita da un affinamento sui lieviti per circa 9 mesi sia in botti di legno che d'acciaio.

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel bicchiere il vino si presenta con un classico colore giallo con riflessi verdognoli, sprigionando un bouquet leggermente mentolato con note di timo. Al palato si presenta generoso, ampio e corposo, sostenuto da frutta gialla matura con una mineralità unica, una concentrazione eccezionale e un'eccellente lunghezza. È un'esperienza davvero sorprendente assaggiarlo dopo qualche anno di affinamento in bottiglia.