

GRÜNER VELTLINER RIED LOIBENBERG

PICHLER-KRUTZLER

Wachau

WACHAU DAC

VITIGNO

Grüner Veltliner 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Il vigneto Ried Loibenberg si colloca tra i migliori vigneti di tutta la regione della Wachau. Situato su terrazze di pietra esposte a sud che si ergono sopra il fiume Danubio, in un bacino arricchito da sedimenti di Loess, le viti di quasi 60 anni permettono di ottenere uno splendido vino che cattura l'essenza di questo terroir peculiare. La vendemmia tempestiva del vigneto Loibenberg dà luogo a un prodotto caratteristico e sobrio, che enfatizza la purezza e la sostanza.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve raccolte a mano vengono pressate delicatamente e macerate a contatto con le bucce per circa 5 ore. La fermentazione avviene in tini di rovere della capacità di 12 hl e vasche d'acciaio, seguita da un affinamento sui lieviti per circa 8 mesi sia in carati di legno che d'acciaio.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il vino si presenta con una classica tonalità gialla con riflessi verdi, con un'ampia gamma di aromi freschi ed erbe aromatiche al naso. Le delicate note di pepe bianco e pesca gialla matura, accompagnate da fiori d'acacia in fiore, diventano ancora più evidenti con l'affinamento in bottiglia, che conferisce un'esperienza succosa e corposa. Il finale sapido ne garantisce la giovinezza per molti anni.