

GRÜNER VELTLINER RIED SUPPERIN

PICHLER-KRUTZLER

Wachau

WACHAU DAC

VITIGNO

Grüner Veltliner 100%

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il vino ha un colore giallo caratteristico con riflessi verdognoli, e al naso è insolitamente speziato con sfumature di tabacco dolce. Al palato è teso e sapido, con note di tostatura e vaniglia che si fondono perfettamente e, con l'evolversi del vino nel vetro, si trasformano per liberare la dolcezza della frutta disidratata. Il vino è sempre ben bilanciato da una delicata acidità ed è sicuramente un vino che saprà evolversi perfettamente nel tempo.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve raccolte a mano vengono pressate delicatamente e macerate a contatto con le bucce per circa 7 ore. La fermentazione avviene in tini di rovere della capacità di 9 hl e vasche d'acciaio, seguita da un affinamento sui lieviti per circa 9 mesi sia in carati di legno che d'acciaio.

ZONA DI PRODUZIONE

Al di fuori delle vecchie mura della città di Dürnstein, questo sito vanta una posizione unica, come una veranda che si affaccia sul fiume Danubio. Il vigneto, con viti di età compresa tra i 45 e i 90 anni, insieme al terreno contenente sedimenti di roccia primaria e una miscela di gneiss e sedimenti di ghiaia fine, produce un'espressione distintiva di Grüner Veltliner.