

RIESLING IN DER WAND

PICHLER-KRUTZLER

Wachau

WACHAU DAC

VITIGNO

Riesling 100%

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Giallo paglierino nel calice, si presenta con spiccate note di pesca bianca all'olfatto. Al palato è delicato e vigoroso al tempo stesso, con un gusto deciso e un finale lungo e persistente, ricco di note minerali e sapide con sentori di susine, pesche bianche e albicocca.

ZONA DI PRODUZIONE

La notazione "In der Wand" si riferisce a tre parcelle specifiche situate nella zona di Kummersthal, a ovest di Dürnstein, e risale al 1314. Questo sito, accessibile solo attraverso circa cento gradini di pietra, è unico nel suo genere in quanto è terrazzato e inclinato, e viene lavorato a mano. Le condizioni del terreno, caratterizzato dalla presenza di Orthogneiss e da una bassa profondità del suolo, insieme all'orientamento verso ovest, causano grandi escursioni termiche tra il giorno e la notte. Queste caratteristiche consentono a questo sito di produrre vini particolarmente minerali e longevi. Le due parcelle principali si trovano su una ripida parete rocciosa che guarda direttamente al fiume Danubio. Grazie alle fresche mattine e ai caldi pomeriggi, unite al terreno roccioso, i vini prodotti qui hanno una tensione che può persistere nel tempo.

