

# 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.