

RIESLING RIED KELLERBERG

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 tre ore. La fermentazione avviene in carati di rovere da 9 hl, seguita da un affinamento sui lieviti per circa cinque mesi, sempre in legno.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Questo Riesling Ried Kellerberg, si presenta come un vino dal colore giallo-verde, con aromi di albicocca e spezie, una mineralità fine, un'eleganza senza compromessi e un retrogusto denso e molto persistente.



ZONA DI PRODUZIONE

Il Ried Kellerberg è un vigneto di alto livello situato nella regione vinicola della Wachau, in Austria. Le viti crescono su terrazze esposte prevalentemente a sud-est, composte da pietre naturali e terreni di gneiss Gföhler con feldspato, quarzo e rocce primarie esposte agli agenti atmosferici. Il terreno è anche composto da Paragneiss e sedimenti di Loess. Grazie alle correnti d'aria fredda provenienti dalla Flickental durante la notte, le viti beneficiano di un lungo periodo di vegetazione, che permette una vendemmia molto tardiva, generalmente alla fine di ottobre. Queste particolari condizioni microclimatiche conferiscono ai vini del Ried Kellerberg una combinazione unica di raffinatezza e potenza.