

PICHLER-KRUTZLER

Weingut

Elisabeth Pichler-Krutzler dalla Wachau e Erich Krutzler dal Burgenland hanno fondato la loro azienda vinicola nella Wachau nel 2006. Entrambi provengono da famiglie storicamente vocate alla produzione di vino. Insieme creano vini unici e dall'animo nobile, basandosi sul rispetto della natura, attraverso una viticoltura sostenibile.

I vini Pichler-Krutzler sono puri, autentici e di qualità, senza alcun compromesso. Ogni vino riflette il territorio da cui proviene, è vendemmiato, affinato e imbottigliato senza alcun assemblaggio. Dal momento che non c'è alcuna aggiunta di zucchero, nessuna concentrazione, chiarifica o additivo di ogni sorta, tutti i vini riflettono le loro origini. Lavorati a mano con cura, senza seguire alcun trend del momento.

La Wachau ospita luoghi veramente unici per la produzione di vini austriaci ed è stata riconosciuta tra i Patrimoni dell'Umanità dall'UNESCO. I vigneti, principalmente a Grüner Veltliner e Riesling, che si estendono nelle vallate e risalgono le rive del fiume, su terrazzamenti in pietra, possono essere coltivati solo a mano. È qui che il fronte Atlantico incontra le miti influenze della Pannonia dall'Est e crea uno specifico micro-clima. Il terreno intervalla la sabbia del Danubio, al loess e i strati di roccia superficiali: questo ambiente conferisce ai vini unicità e identità. La Wachau è riconosciuta per essere una delle migliori regioni produttrici di vino al mondo.



Grüner Veltliner LOIBENBERG 2015

Vigneti

| | |
|-----------------|---|
| Luogo | Loibner Loibenberg, regione vitivinicola Wachau |
| Varietà | 100 % Grüner Veltliner |
| Età delle vigne | 52 anni |
| Vendemmia | Manuale, il 6 ottobre 2015 |

Vinificazione

| | |
|--------------------------|--|
| Diraspatura | sì |
| Contatto con le bucce | 8 ore |
| Lieviti | naturali |
| Fermentazione | Botti di rovere da 1200 l |
| Affinamento | Botti di rovere grandi sulle fecce fino all'imbottigliamento |
| Chiarifica/Filtrazione | Nessuna chiarifica/ 2 filtrazioni |
| Data di imbottigliamento | 21 luglio 2016 |

Analisi

| | |
|--------------------|---------|
| Alcol | 14% Vol |
| Residuo zuccherino | 3,2 g/l |
| Acidità totale | 4,6 g/l |

Note di degustazione

Di un colore giallo-verdolino intenso, frutta gialla e tabacco al naso, in bocca frutta matura e corpo pieno. Un vino esigente, con ancora leggeri sentori di lievito, finale piacevolmente lungo. Ancora giovane ma con un grande futuro.

Distribuito da



www.philarmonica.it - info@philarmonica.it