2015 Gr.Veltliner Smaragd Ried Achleithen - Rudi Pichler | NK *limitiert

FAL95

Extreme Terrassenlagen in Süd-West-Ausrichtung, Gföhler Gneis, kärgster Boden, Mineralik pur für diesen puristischen Riesling, der unser Verständnis von Authentizität und Identität eines Weines bestens darstellt.

Pichler, Rudi

Seit vielen Generationen betreibt die Familie Pichler Weinbau in der Wachau. Das Stammhaus in Wösendorf Nr. 38, erstmalig urkundlich erwähnt im Jahr 1575, kam 1884 in dessen Besitz. Im Jahr 1997 wurde der Betrieb von Rudi (III) Pichler übernommen. Rudi Pichler zählt mittlerweile längst zu den arrivierten Spitzenerzeugern der Wachau. Aktuell werden 12,5 ha Weingärten bewirtschaftet und zusätzlich Trauben von 3 ha von Vertragswinzern verarbeitet. 2004 wurde mit dem Bau des neuen Kellers am Marienfeldweg 122 eine den heutigen Qualitätsmaßstäben entsprechende Arbeitsstätte geschaffen.

ÖSTERREICH

Wachau

Das Weinbaugebiet Wachau erstreckt sich durch das enge Donautal zwischen Melk und Krems, wobei die Landschaft genauso so einzigartig ist, wie die Weine, die dort entstehen. Auf einer Rebfläche von rund 1.400 Hektar gedeihen nicht nur die Hauptrebsorten Grüner Veltliner und Riesling in außergewöhnlichen Qualitäten, auch Neuburger, Muskateller oder Sauvignon Blanc garantieren berauschende Geschmackserlebnisse.
Um die Identität sowie die Naturbelassenheit der Wachauer Weine zum Ausdruck zu bringen, hat man sich entschlossen die Weine in drei Weinkategorien zu unterteilen. Die 1983 gegründete Vereinigung VINEA WACHAU schuf die Kategorien "Steinfeder" (1984), "Federspiel" und "Smaragd" (beide 1986) zur Klassifizierung der Wachauer Weine mit Rücksichtnahme auf die einzigartigen klimatischen und geologischen Bedingungen.
- "Steinfeder" charakterisiert leichte, duftige Weine.
- "Federspiel" weisen eine charmante Fruchtigkeit sowie einen kraftvollen Charakter auf.
- „Smaragd“ -Weine haben enormes Lagerpotenzial und zeichnen sich durch ihre Kraft aus.

Diese drei Kategorien dürfen nur von Mitgliedern der VINEA WACHAU geführt werden und sind markenrechtlich geschützt.