

# Ried Supperin

## Pichler Krutzler

**Región y Denominación**  
Wachau, Austria

**Uva**  
100% Grüner Veltliner

**Cultivo**  
Orgánico, Vendimia Manual

### Filosofía

Elisabeth Pichler-Krutzler y Erich Krutzler crecieron en familias de viticultores. Ella viene de Wachau y el del sur de Burgenland. Al casarse, decidieron fundar una bodega en común. El proyecto empezó en 2007, en Oberloiben, un pueblo cerca de la ciudad de Dürnstein. Su viñedo de 13 hectáreas está ubicado sobre el río Danubio en Wachau. Allí se benefician de cuatro influencias climáticas importantes:

- El río Danubio mantiene el calor en invierno y modera las temperaturas del verano
- Las influencias de los vientos continentales
- El aire frío desde la región boscosa de Waldviertel al norte
- El aire caliente desde la llanura de Panonia desde el este

Gracias a la combinación de estos factores, logran elaborar vinos de gran calidad a partir de las mejores uvas plantadas. Cuentan con Grüner Veltliner y Riesling, en parcelas ubicadas en los 1er cru de Klostersatz, Supperin, Loibenberg, Kellerberg o Pfaffenberg. La pareja busca hacer grandes vinos con la menor intervención humana en el viñedo. El cultivo es orgánico para que cada terroir se refleje en botella. Los vinos resaltan puros, con mucho carácter mineral, mucha intensidad aromática y potencia en boca. De lo mejor que produce Wachau y Austria.

### Estilo

Procedente de la parcela Ried Supperin, situada sobre la histórica muralla de Dürnstein con vistas al Danubio, este Grüner Veltliner se cultiva sobre suelos de sedimentos meteorizados de roca primaria. Las cepas, de entre 40 y 80 años de edad, se vendimian manualmente a principios de octubre. La fermentación es seguida por una crianza de 8 a 10 meses sobre lías finas en grandes fudres de roble de 9 a 15 hl, con embotellado al final del verano siguiente.

Aromáticamente destaca por su perfil especiado y mineral, con notas de pimienta blanca, hierbas aromáticas, cítricos maduros y piedra húmeda. En boca muestra gran tensión, una acidez excepcional y una marcada salinidad, características distintivas de este viñedo. El final es largo, preciso y profundamente mineral, con excelente potencial de guarda.



CLIMATS

