DRINKS.

Jurtschitsch Grüner Veltliner Löss DAC 2022 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	2033722
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	Autriche
Région	Kamptal
Embouteilleur	Weingut Jurtschitsch, Rudolfstraße 39, 3550 Langenlois, Austria
Marque	Jurtschitsch
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Avec des agrumes frais, des pommes vertes, des notes minérales et du poivre blanc.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à partir de Grüner Veltliner à 100%
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon à vis
Tannin	Non
Température	

de consommation	8-10 degrés
Millésime	2022
En accord avec	volaille, légumes, viandes blanches

Description

La densité des exploitations viticoles dans le village de Langenlois, sur la rive gauche de la Kamp (un affluent du Danube), indique déjà qu’on se trouve ici au milieu d'un paysage viticole prestigieux. Alwin et Stefanie Jurtschitsch sont au cœur de l'action avec leur exploitation viticole biologique. Les variétés de vin blanc telles que le Grüner Veltliner, le Riesling et le Gelber Muskateller sont la spécialité de la famille, mais elle produit également divers vins rouges et rosés. Le Grüner Veltliner Löss est élaboré à partir de raisins biologiques cueillis à la main, provenant de vignes enracinées dans des sols de lœss et de roches primaires altérées. Le Kamptaler Löss est un dépôt éolien calcaire qui s'est accumulé sous forme de sables dérivants dans la vallée au nord des Alpes au cours des dernières périodes glaciaires. Les vignobles Jurtschitsch sont orientés vers le sud et le sud-est, ce qui donne aux vignes un ensoleillement maximal. Après les vendanges, les raisins subissent un pressage doux, le moût s'écoulant par simple gravité dans la cave naturelle vieille de 700 ans, où il fermente lentement dans des cuves en acier inoxydable refroidies. Ensuite, le vin est stocké pendant un certain temps sur lies fines. Le Grüner Veltliner Löss peut être conservé jusqu'en 2026 et est servi de préférence avec de la volaille, de la viande blanche, des salades, des plats végétariens ou des ragoûts épicés.