

# DRINKS.

## Ebner-Ebenauer Zweigelt Alte Reben 2016 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	408089
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Autriche
Région	Basse-Autriche
Embouteilleur	Weingut Ebner-Ebenauer, Laaer Straße 3-5, 2170 Poysdorf, Austria
Marque	Ebner-Ebenauer
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Élégant, corsé et équilibré avec du fruit, de l'acidité, de fines notes épicées, ainsi que des tanins bien intégrés.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de Zweigelt à 100%
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon à vis
Tannin	Oui
Température	



de consommation	14-16 degrés
Millésime	2016
En accord avec	fromages, viandes rouges, gibier

## Description

La cave Ebner-Ebenauer est située à l'extrême nord-est de l'Autriche. Les bâtiments d'influence méditerranéenne du village de Poysdorf, qui appartiennent à la famille de vigneron depuis de nombreuses générations et qui ont été largement rénovés en 2012, sont le domicile et le lieu de travail de Marion et Manfred Ebner-Ebenauer. Les deux ne pourraient pas être plus opposés: il préfère se retirer dans la cave à vin vieille de 400 ans et travailler sur ses créations, tandis qu'elle est pleine d'énergie et constamment à la recherche de nouveaux défis. Même si Marion aimait voyager à travers le monde par le passé, elle s'est installée en Autriche par amour pour Manfred, qui est profondément enraciné dans sa patrie. Aujourd'hui, ils cultivent tous deux les 20 hectares de vignes, qui sont disséminés autour de Poysdorf. Étant donné que le vignoble est divisé en de nombreuses petites parcelles, Marion et Manfred peuvent bénéficier de conditions de sol variées et cultiver plusieurs cépages. Une spécialité de la famille des vigneron est le vin à monocépage BIO, qui provient de vignes âgées d'au moins 30 ans. Dans le cas présent, les vignes sont même âgées de 60 ans: le Zweigelt "Alte Reben 2016" provient de la parcelle Junge Geringen, située au sud, qui se caractérise par son sol de lœss calcaire. Les raisins de la nouvelle variété autrichienne ont été récoltés en octobre 2016 et transformés en un vin rouge élégant en février 2019. Les baies ont macéré dans leur jus pendant 30 jours au total. Des fûts de chêne français ont été choisis pour la fermentation malolactique et la maturation. Au total, 1 800 bouteilles ont été remplies, qui peuvent être stockées jusqu'en 2029. Le Zweigelt se marie bien avec la viande brune, le gibier, le fromage à pâte dure épicé ou le fromage à pâte molle affiné.