

DRINKS.

Weingut Trapl Carnuntum Weiss QWt 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408168
Alcool	11.5%
Contenu	75cl
Pays	Autriche
Région	Carnuntum
Embouteilleur	Weingut Trapl, Haupstr. 16 2463 Stixneusiedl, Österreich
Marque	Trapl
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	La cuvée jaune-vert a des arômes d'agrumes dominants, complétés par des nuances de miel de forêt et de noisettes. Le palais est poivré et épicé.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à partir de 60% de Pinot blanc, 30% de Grüner Veltliner et 10% de Welschriesling
Etiquette	graphique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon à vis



Tannin	Non spécifié
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2018
En accord avec	poissons & fruits de mer

Description

La petite entreprise familiale de Johannes Trapl est située dans la région viticole de Carnuntum, qui s'étend à l'est de Vienne jusqu'à la frontière slovaque. Bien que ce soit l'une des plus petites régions viticoles d'Autriche, on y trouve une grande variété de vins rouges, en particulier le Zweigelt et le Blaufränkisch locaux. Les vieux ceps de vigne tirent leurs nutriments des sols lourds composés de limon et de lœss. En outre, la proximité du Danube, les étés chauds et les hivers froids jouent un rôle prépondérant en permettant aux raisins de mûrir pleinement. Depuis 2016, l'ensemble de la cave est certifié biologique. Désormais, toute la culture du domaine est dédiée à l'agriculture biodynamique. L'accent est mis sur le moment idéal de la récolte, qui se fait en deux étapes: une première sélection permet de réduire le pourcentage d'alcool et la vigueur des raisins, tandis que dès la deuxième récolte les raisins ont développé tout leur arôme. Les raisins récoltés à la main sont d'abord pressés entiers, puis ils reposent pendant 48 heures. Le moût est fermenté dans des cuves en acier et des fûts en bois avec des contrôles de température réguliers. La maturation subséquente se déroule pendant environ 6 mois dans des cuves en acier.