

DRINKS.

Weingut Trapl Carnuntum Rot QWt 2017 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408170
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	Autriche
Région	Carnuntum
Embouteilleur	Weingut Johannes Trapl, Hauptstraße 16, 2463 Stixneusiedl, Österreich
Marque	Trapl
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: on perçoit un bouquet d'herbes et d'épices aux multiples facettes, ainsi que des arômes de cerises noires et de baies. Finale: juteuse et minérale.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 60% de Zweigelt, 30% de Blaufränkisch, et 10% de Saint-Laurent
Etiquette	graphique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Non spécifié
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2017
En accord avec	veau et bœuf, gibier

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. Pour le Carnuntum, les raisins récoltés à la main sont égrappés à 80%; les 20 % restants sont écrasés avec les pieds. Le moût fermente avec des levures naturelles pendant 6 à 8 jours, puis est pressé délicatement. Il est ensuite affiné pendant 6 mois dans des fûts en bois de taille moyenne, des cuves en acier et des amphores.