

DRINKS.

Schmelz Grüner Veltliner Smaragd Loibenberg 2018 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408210
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Autriche
Région	Wachau
Embouteilleur	Familie Schmelz GmbH, Weinbergstrasse 14, 3610 Joching / Wachau, Österreich
Marque	Schmelz
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Goût dense mais élégant, avec des fruits mûrs et jaunes, des fruits à pépins, des herbes épicées, des minéraux salés et une acidité bien intégrée.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à partir de Grüner Veltliner
Etiquette	minimaliste
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon à vis



la bouteille

Tannin	Non
--------	-----

Température de consommation	8-10 degrés
-----------------------------	-------------

Millésime	2018
-----------	------

En accord avec	Apéro, volaille
----------------	-----------------

Description

Le vignoble de la famille Schmelz est situé dans la vallée du Danube en Basse-Autriche, à environ une heure à l'ouest de Vienne, entouré de collines boisées et de centaines de vignobles et de terrasses viticoles. Depuis la Weinbergstrasse dans la Wachau, où se trouve la cave à vin avec le centre d'accueil des visiteurs, il n'y a qu'une courte marche à parcourir pour rejoindre les rives du Danube. Dans ces conditions, il ne fait aucun doute que l'œnotourisme est en plein essor. Seulement quelques visiteurs découvrent ce qui se passe dans cette cave, car les vins de Schmelz sont déjà connus dans tout le pays. La famille s'est spécialisée dans les variétés de vin blanc Riesling et Grüner Veltliner. Ce dernier trouve des conditions d'implantation optimales en Basse-Autriche, où il est particulièrement répandu, c'est ainsi qu'il est considéré comme la variété nationale autrichienne. En dehors du pays, le Grüner Veltliner est peu connu, bien que les vignes produisent des rendements élevés et que les vins soient dotés d'une fraîcheur exceptionnelle. Le vin blanc Grüner Veltliner Smaragd Loibenberg possède la plus haute désignation de qualité de l'association "Vinea Wachau Nobilis Districtus". Les raisins poussent dans un endroit de premier ordre - le versant sud du Loibenberg, composé d'un substrat rocheux qui emmagasine la chaleur et les dépôts occasionnels de loess. Le bouquet est caractérisé par des herbes épicées, des zestes d'orange, de la mangue, du melon miel et des accents minéraux-salés. Le vin blanc a également une acidité bien intégrée.