

DRINKS.

Leo Hillinger Sauvignon Blanc, Biologique 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408438
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Autriche
Région	Burgenland
Embouteilleur	Weingut Leo Hillinger, Hill 1, 7093 Jois, Austria
Marque	Leo Hillinger
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	3 mois
Dégustation	Nez: avec des groseilles à maquereau, des fleurs de sureau, de l'herbe fauchée, du paprika et des myrtilles. Palais: sec, avec une acidité fraîche et des agrumes.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à partir de Sauvignon Blanc
Honneurs	AWV Vienna International Wine Challenge 2019: Argent Prix International du Vin Biologique 2019: Argent Korea Wine Challenge 2019: Or
Etiquette	minimaliste
Organique	Oui



Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon à vis
Tannin	Non
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2018
En accord avec	Apéro, légumes

Description

Certains des vins les plus prestigieux de toute l'Autriche sont produits dans le bassin versant du lac de Neusiedl, à quelques kilomètres du Danube et de la frontière hongroise. L'un des viticulteurs les plus connus du Burgenland est Leo Hillinger, qui exploite un vignoble de 90 hectares. La cave à vin, située à la périphérie du village de Jois, se présente comme une boutique progressiste et élégante, dont l'architecture rappelle celle d'une boutique. Le propriétaire, Leo Hillinger, est un vigneron célèbre, spécialement en Autriche. Cela pourrait être dû au fait qu'il travaille également comme investisseur, stratège en marketing et athlète de haut niveau, et qu'il a été un "Business Angel" dans l'émission de télévision "2 Minuten - 2 Millionen" pendant plusieurs années. Il a également écrit un livre sur sa carrière, de stagiaire à vigneron de haut niveau en Autriche. Les hauts standards de qualité de Leo Hillinger, qui sont déjà respectés rigoureusement lors de la taille des vignes et durant la vinification, sont clairement visibles lors de la dégustation des vins finis. La culture biologique des vignobles est une évidence.

Le jeune vin blanc Sauvignon Blanc millésime 2018 a été fermenté dans des cuves en acier inoxydable pendant cinq semaines, à une température fraîche de 13-15°C, puis a vieilli sur lies fines pendant trois mois. Ce vin est idéal pour accompagner les asperges, les légumes, le fromage de chèvre ou d'autres plats légers.