

DRINKS.

Laurenz V Charming Grüner Veltliner DAC Reserve 2017 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408491
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Autriche
Région	Kamptal
Embouteilleur	Laurenz Five Wine GmbH, Mariahilfer Str. 32, 1070 Wien, Österreich
Marque	Laurenz V.
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: arômes de pomme, de poire et d'agrumes. Palais: juteux, complexe, fruité et minéral et quelque peu épicé.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à partir de Grüner Veltliner
Etiquette	classique
Organique	Non
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon à vis
Tannin	Non spécifié



Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2017
En accord avec	poissons & fruits de mer

Description

La cave à vin Laurenz V (Laurenz Cinq) a été fondée en 2004 par Laurenz Maria Moser, Dieter Hübler et Franz Schweiger. Laurenz Maria Moser, qui a donné son nom à la cave, est un descendant direct de la célèbre famille de viticulteurs autrichiens Lenz Moser. Les créateurs ont eu le projet de placer au centre le cépage autochtone le plus important de leur pays. Le Grüner Veltliner s'étend sur environ 3 800 hectares au milieu du Kamptal, où dominent le lœss, le gravier, la roche primaire, le gneiss et l'ardoise. Plusieurs régions sont dotées de l'appellation d'origine réglementée "DAC" - Districtus Austriae Controllatus - la "DAC Reserve" représentant le plus souvent des réserves de variétés locales puissantes et sèches à maturité plus longue. Environ 30% des vignobles autrichiens sont plantés de Grüner Veltliner. La mission de Laurenz V. est d'implanter le cépage autrichien au niveau international comme produisant l'un des meilleurs vins blancs du monde. Et il faut dire que c'est une réussite, car environ 85% de la production est exportée dans 40 pays du monde entier.