

DRINKS.

Laurenz V Grüner Veltliner L 5 Barrique Kamptal DAC Reserve 2013 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408492
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Autriche
Région	Vienne
Embouteilleur	LAURENZFIVE Fine Wine GmbH, Mariahilfer Strasse 32, 1070 Wien, Austria
Marque	Laurenz V.
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	>24 mois
Dégustation	Avec des nuances exotiques de noix de coco et de fruits, puis de la vanille, du beurre, de la cannelle, du bois de chêne, diverses herbes et une finale légèrement salée.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à partir de Grüner Veltliner
Etiquette	polychrome
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	



Le bouchon de la bouteille	Bouchon à vis
Tannin	Non
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2013
En accord avec	charcuterie, poissons & fruits de mer, volaille, légumes, porc

Description

Les Autrichiens ne peuvent tout simplement pas se passer de "leur" cépage, le Grüner Veltliner. Alors que le cépage blanc est pratiquement inconnu des viticulteurs à l'étranger, il occupe de grandes surfaces dans la nation alpine d'Europe centrale, surtout en Basse-Autriche. Étant donné que l'Autriche ne représente que 1% de la production mondiale de vin, on ne peut reprocher à personne de ne pas connaître le cépage Grüner Veltliner. Cependant, les amateurs de vin des pays germanophones et d'Europe de l'Est, en particulier, peuvent comprendre pourquoi les viticulteurs autrichiens mettent tant de cœur à l'ouvrage pour réaliser leurs vins et en sont si fiers. Les vins de Lorenz V sont produits dans le Kamptal, au nord de la vallée du Danube, dont les sols sont composés de lœss, de gravier, de schiste et de gneiss. Parallèlement, le climat continental et les masses d'air frais du nord retardent la maturation des raisins malgré le soleil éclatant, ce qui résulte en des vins particulièrement frais et fruités. La cave elle-même a été fondée en 2004 et est sous la direction des fondateurs associés Dieter Hübler et Franz Schweiger. L'équipe s'est spécialisée dans la production de vins contemporains élaborés à base de Grüner Veltliner. Le vin à mono-cépage limité L5 est vinifié dans des cuves en acier inoxydable et vieilli en barriques - plus précisément, il passe 24 mois dans des fûts de chêne français préalablement calcinés. Le vin du Zöbinger Gaisberg est un vin de la plus haute qualité et est donc le meilleur que Lorenz V puisse offrir.