DRINKS.

Sanct Valentin Gewürztraminer Alto Adige DOC 2022 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40946022
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Tyrol du Sud
Embouteilleur	Kellerei St.Michael-Eppan Landw. Gesell. Genoss., Klaus Pardatscher Umfahrungsstrasse 17-19, 39057 Eppan, Italy
Marque	Sanct Valentin
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Puissant et polyvalent, avec des pétales de rose, des fruits exotiques (notamment le litchi et le pamplemousse), des épices orientales (notamment le gingembre), des accents minéraux et une subtile douceur résiduelle.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à base de Gewürztraminer
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié

Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2022
En accord avec	poissons & fruits de mer, fromages, risotto

Description

Les 330 membres de la coopérative St. Michael travaillent dans la région viticole d'Eppan, dans le Tyrol du Sud, où ils cultivent un total de 385 hectares répartis sur des pentes ensoleillées au bord des Dolomites. Le président Klaus Pardatscher, le directeur général Günther Neumair et le maître de chai Hans Terzer - qui travaille dans cet établissement depuis 1977 - s'efforcent d'amener leurs vins au sommet du monde. Les conditions de base ne pourraient pas être plus optimales: la cave a accès à une grande variété de sites au pied du massif de Mendel (400-700 m d'altitude), sur la route des vins du Tyrol du Sud (400 m d'altitude) et dans les vallées plus chaudes. La diversité des sols va du gravier calcaire aux débris de moraine et aux sols alluviaux, en passant par les sols altérés du porphyre. Le climat, quant à lui, est influencé par de grandes fluctuations de température avec des vents chauds du sud le jour et des vents frais la nuit.
Le "Sanct Valentin" est la ligne haut de gamme de la cave, permettant à Hans Terzer de démontrer tout son savoir-faire et ses années d'expérience. Le Gewürztraminer Sanct Valentin a été produit pour la première fois en 1986. Les raisins proviennent de parcelles sélectionnées le long de la route des vins (300-500 m d'altitude) avec une exposition sud-est. Les vignes y sont cultivées selon le système Guyot et ont entre cinq et 35 ans. Après les vendanges manuelles et la sélection en automne, les raisins sont laissés à macérer et seulement ensuite pressés doucement. Cette étape est suivie d'une fermentation alcoolique et d'un vieillissement dans des cuves en acier. Le vin qui en résulte a un potentiel de conservation de dix ans et est un excellent compagnon du foie gras, des fromages forts, du risotto aux fruits de mer ou des plats épicés.