

DRINKS.

Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel Terrassen 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500577
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	Autriche
Région	Vallée de la Wachau (Basse-Autriche)
Embouteilleur	Domäne Wachau, 3601 Dürnstein 107, Autriche
Marque	Domäne Wachau
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Au nez, des arômes de pomme verte, de poivre blanc, un peu de mangue ainsi que de délicates notes herbacées ; en bouche, il est moyennement corsé avec une acidité rafraîchissante, harmonieux et juteux avec une finale fruitée et épicée.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Grüner Veltliner
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon à vis



Tannin	Non spécifié
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2020
En accord avec	cuisine asiatique, fromages, veau et bœuf, cuisine méditerranéenne, porc

Description

En direction de Vienne, le Danube doit se frayer un chemin à travers les vestiges d'une ancienne chaîne de montagnes plissées, le Massif de Bohême. La force érosive de l'eau a créé une vallée percée de 33 km de long dans le paysage vallonné, qui n'a formé des berges plates qu'à quelques endroits. Le Domäne Wachau est situé dans l'un de ces sites privilégiés, qui reçoivent une quantité particulièrement élevée de chaleur. Le célèbre vignoble était déjà mentionné dans des documents au 12^e siècle. La majorité des vignobles d'où le Domäne tire ses raisins ne sont pas situés sur la pente plate de la rivière sinueuse, mais sur les terrasses escarpées derrière elle. Là, les sols de roche primaire de granite ou de gneiss altéré dominant. Le Domäne travaille exclusivement avec les membres de la coopérative de vignerons Vinea Wachau, qui, selon les experts, est l'un des meilleurs vignerons d'Autriche. Les vignobles du Domäne sont exploités de manière durable et de plus en plus biologique, sans insecticides ni herbicides. Les raisins sont récoltés à la main et strictement sélectionnés. Après le pressurage, une fermentation contrôlée a lieu et le vin est élevé dans des cuves en acier inoxydable. Le nom Federspiel vient de la fauconnerie qui était autrefois très populaire dans la Wachau. Le symbole du faucon symbolise l'élégance racée de ces vins blancs secs. Le Grüner Veltliner est le compagnon idéal de la cuisine autrichienne ou des plats méditerranéens.