DRINKS.

Domäne Wachau Riesling Federspiel Terrassen 2021 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	799138
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	bien structuré avec une acidité piquante, des notes minérales, de pêche de vigne, d'abricot, de pomme, d'agrumes ainsi qu'un soupçon de miel et de pétrole.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	à partir de 100% Riesling
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon à vis
Tannin	Non

Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2021
En accord avec	poissons & fruits de mer, volaille, légumes

Description

Sur son chemin vers 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 dans ce paysage vallonné une vallée de percée de 33 km de long, qui n'a formé qu'à quelques endroits des rives plates. Le Domäne Wachau se trouve sur l'un de ces sites privilégiés, particulièrement exposé à la chaleur. Le célèbre domaine viticole est mentionné dans des documents dès le 12e siècle. La plupart des vignobles dont le domaine tire ses raisins ne se trouvent pas sur le versant plat du fleuve méandreux, mais sur les terrasses escarpées qui se trouvent derrière. Les sols primaires de Granit ou de Gneiss érodés y dominent. Le domaine travaille exclusivement avec des membres de la coopérative viticole Vinea Wachau, qui, selon les experts, fait partie des entreprises viticoles leaders en Autriche. Le Riesling Federspiel Terrassen est assemblé à partir des meilleurs raisins de petits vignobles en terrasses. Le cépage blanc Riesling représente à peine 3% dans toute l'Autriche, mais dans les vignobles du Domäne Wachau, il atteint 20%. Les raisins sont vendangés à la main à la mi-octobre et vinifiés par une fermentation contrôlée en cuve inoxydable. Le Riesling Federspiel Terrassen se marie parfaitement avec le poisson, la volaille, la soupe, le jambon sec, la salade et les légumes. Il doit être bu dans les trois ans suivant la date de récolte.