

DRINKS.

Domäne Wachau Grüner Veltliner Smaragd Terrassen 2021 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	799139
Alcool	13%
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	rappelle les pommes vertes, les fruits d'arbres blancs, les citrons, les minéraux de roche, le miel, le poivre blanc, l'herbe et les groseilles à maquereau.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	à partir de 100% de Grüner Veltliner
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	2020
En accord avec	cuisine asiatique, poissons & fruits de mer, veau et bœuf, cuisine méditerranéenne, porc

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 situées 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 Grüner Veltliner Smaragd Terrassen est assemblé à partir des meilleurs raisins des vignobles en terrasses. Les raisins sont récoltés à la main relativement tard dans l'année, sélectionnés, pressés et vinifiés par une fermentation contrôlée en cuve inoxydable. Le Grüner Veltliner Smaragd Terrassen accompagne parfaitement les plats méditerranéens, les spécialités asiatiques, le rôti de porc, le filet de sandre ou la poitrine de veau farcie. Il doit être bu dans les cinq ans suivant la date de récolte.