

# DRINKS.

## Domäne Wachau Riesling Smaragd Achleiten 2020 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	799140
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	texture huileuse et crémeuse avec une acidité racée, une minéralité profonde, du miel, du pétrole, de l'abricot, du citron et de la fleur de sureau.
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
Tannin	Non



---

Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2020
En accord avec	cuisine asiatique, poissons & fruits de mer, 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 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 Riesling Smaragd Achleiten provient du Riede Achleiten, qui s'étend sur les rives du Danube et est occupé par des sols pauvres et riches en silice, constitués de roche primitive altérée. 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 en plusieurs passages et pressés après quelques heures de macération. L'élevage se fait d'abord en cuve d'acier, puis en grands fûts de bois. Le Riesling Smaragd Achleiten accompagne parfaitement les asperges, les poissons grillés et les plats d'Extrême-Orient. Il doit être bu dans les trois à quinze ans suivant la date de récolte.