



Sauvignon Blanc Ried Steinmühle 2018

CHF 36.00 | 10 cl = CHF 4.80

Le Sauvignon Blanc Steinmühle apparaît dans le verre en jaune paille clair. Le nez révèle des notes intenses de fleurs de sureau, de fruits exotiques et de groseilles à maquereau. En bouche, il est épicé et en même temps d'une belle élégance avec un gaz carbonique fin et une longue persistance.

Producteur	Weingut Kollwentz
Type d'article	Vin blanc
Pays	Autriche
Région	Burgenland
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	13.0000 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2022
Cépages	Sauvignon Blanc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	316068
Accord mets et vins	Plats asiatiques, Plats à base d'asperges, Grillades, Volaille
Avis	Falstaff 92/100



Vinification

Les raisins sains et bien mûrs sont vendangés et sélectionnés à la main. La fermentation et la maturation ont lieu pendant 7 mois sur lies dans de grands fûts en bois de chêne autrichien.

Terroir





Le climat du Burgenland se caractérise par des hivers froids et peu enneigés, des étés chauds et secs et un automne long et doux. Le lac de Neusiedl joue ici le rôle de régulateur climatique. Sa surface atténue les températures les plus extrêmes et crée ainsi des conditions idéales pour la viticulture. Le Ried Steinmühle est situé sur un plateau à 180 m d'altitude. Les sols sont caractérisés par des graviers.

Histoire

Le Sauvignon Blanc Steinmühle apparaît dans le verre en jaune paille clair. Le nez révèle des notes intenses de fleurs de sureau, de fruits exotiques et de groseilles à maquereau. En bouche, il est épicé et en même temps d'une belle élégance avec un gaz carbonique fin et une longue persistance.

