



Sauvignon Blanc 2021

CHF 19.50 | 10 cl = CHF 2.60

Un sauvignon blanc exemplaire. Une robe vert doré pâle. Son bouquet pur est composé d'arômes typiques (groseille à maquereau, paprika, pomme verte, herbes aromatiques, un peu de fumée) et d'une note légèrement minérale. Long et juteux en bouche.

Producteur	Weingut Umathum
Type d'article	Vin blanc
Pays	Autriche
Région	Burgenland
Appellation	QW
Millésime	2021
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2025
Cépages	Sauvignon Blanc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	407361
Accord mets et vins	Plats légers, Légumes, Poisson



Vinification

Le vin est élevé en fûts de bois pendant six mois, puis en cuve d'acier pendant quelques semaines.

Terroir

Le sauvignon blanc pousse à différents endroits, notamment sur les terres des communes de Jois (sol composé d'ardoise et de quartz) et de Neusiedl am See (sol riche en silex).

Histoire





Le domaine viticole de Josef Umathum est situé à côté de l'imposante basilique de Frauenkirchen, à proximité du lac de Neusiedl. Ici, les vignes sont travaillées en biodynamie selon la philosophie de Rudolf Steiner: «Quand la terre commence à raconter l'histoire, le vin la termine: les chapitres de ce mythe créateur parlent d'une gestion des sols raisonnée ainsi que de la préservation des insectes utiles et de la biodiversité. Il est essentiel de veiller sur cette impressionnante richesse naturelle. Ces caractéristiques se retrouvent exprimées dans la diversité de nos vins. La délicatesse de notre approche donne vie à notre sensibilité.»

