Sankt Laurent vom Stein 2016

CHF 60.00 | 10 cl = CHF 8.00

La robe est grenat foncé, le nez présente des nuances de thym et de zeste d'orange, avec une légère note de café et des épices puissantes, soulignées par des notes fumées, tandis que le palais souple et fin est sur de la framboise mûre et de la cerise sombre. Le vin est persistant et élégant. Quelle que soit la phase, il n'est jamais trop exubérant et toujours très délicat.

Producteur	Weingut Umathum
Type d'article	Vin rouge
Pays	Autriche
Région	Burgenland
Appellation	QW
Millésime	2016
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Sankt Laurent
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	405066
Accord mets et vins	Champignons, Champignons, Truffes, Gibier, Agneau, Plats mijotés
Avis	Robert Parker 92/100 Vinum 90/20

Vinification

La fermentation traditionnelle est effectuée avec les peaux, afin d'en extraire les colorants et les tannins. Au bout de trois semaines environ, le jeune vin est transféré dans des petits fûts de chêne pour renforcer l'acidité de manière biologique. L'élevage se fait en petites barriques pendant 22 mois, ce qui permet au vin d'atteindre la stabilité nécessaire à la mise en bouteille. Après celle-ci, le vin vieillit encore en bouteille pendant 15 mois dans le chai du domaine.

Terroir

Issu de la parcelle «Vom Stein» de Frauenkirchen. Il s'agit du vignoble le plus ancien de la commune, sec et résistant au gel, mais aussi venteux. Les sols graveleux et moyennement calcaires ont une teneur élevée en quartz. La couche arable est légère et perméable, très chaude et sèche.

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.»