



Kirschgarten 2018

CHF 60.00 | 10 cl = CHF 8.00

Robe au cSur noir avec un bord violet. Nez éthéré aux arômes de cerises mûres, croquantes et foncées. Un bouquet d'épices bondit littéralement du verre. Vibrant sur la langue, sa saveur fruitée a du mordant en bouche. Des notes de cerises au chocolat qui adhèrent longtemps au palais. Un vin impressionnant qui présente un grand potentiel de garde.

Producteur	Weingut Umathum
Type d'article	Vin rouge
Pays	Autriche
Région	Burgenland
Appellation	QW
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2033
Cépages	Blaufränkisch
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	405568
Accord mets et vins	Gibier, Bœuf, Poisson



Vinification

L'élevage se fait en petits fûts de chêne anciens pendant 24 mois, ce qui permet au vin d'atteindre maturité et stabilité pour la mise en bouteille. Après cette dernière, le vin mûrit plusieurs mois dans les caves du domaine.

Terroir

Le vignoble en terrasses du «Joiser Kirschgarten» est mentionné pour la première fois en 1214 et a le privilège de bénéficier d'une appellation d'origine depuis 1524, l'une des premières au monde pour le vin. Le versant sud-est, situé à l'abri du vent, est le seul emplacement à posséder un sol schisteux, parallèlement fortement influencé par le lac de Neusiedl. L'un des crus les plus impressionnants du Burgenland.

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. Le blaufränkisch est LE cépage rouge du Burgenland. Il produit des vins charnus qui ont du caractère et qui ne parviennent à la maturité parfaite que dans les vignobles aux meilleurs emplacements.

