Ried Rosenberg 2020

CHF 48.00 | 10 cl = CHF 6.40

Dans le verre, un rouge grenat profond. Au nez, le parfum intense de fruits noirs comme les cerises mûres, les prunes et les myrtilles des bois, le cassis, le genévrier et le clou de girofle. En bouche, le Ried Rosenberg se montre puissant. Des tanins merveilleusement élégants et une très longue finale garantissent un plaisir de dégustation parfait.

Producteur	Weingut Markowitsch
Type d'article	Vin rouge
Pays	Autriche
Région	Niederösterreich
Sous-région	Carnuntum
Appellation	1ÖTW
Millésime	2020
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	400460
Accord mets et vins	Plats mijotés, Gibier, Grillades
Avis	Falstaff 95/100 James Suckling 94/100

Vinification

Les raisins sont vendangés par sélection manuelle. Fermentation spontanée de 14 à 20 jours sur le moût à 30 - 32°C dans des supports de fermentation en bois, suivie d'une fermentation malolactique en barriques. L'élevage se fait également en barriques françaises pendant 18 mois.

Terroir

Le sous-sol du Rosenberg se compose de sédiments de la mer primitive avec de l'argile, du calcaire et différents sables, tandis que le sol supérieur forme une couche d'environ 30 à 40 cm d'épaisseur de gravier du Danube. La situation du sol change naturellement au fil de la pente. Dans la partie supérieure, le Rosenberg est assez pauvre et graveleux. Plus bas, le sol devient un peu plus argileux et plus profond.

Histoire

Les roses sauvages qui poussent sur les talus et bordent le vignoble ont donné leur nom au Ried Rosenberg. Le Ried se situe à une altitude d'environ 225 à 250 mètres et est bordé de surfaces boisées.