



## Beerenauslese 2021

CHF 25.50 | 10 cl = CHF 6.80

Vin prédicat blanc et doux d'Autriche. Ce vin de dessert est d'une couleur jaune dorée ; au nez, il dégage un parfum de miel avec un léger caramel. En bouche, il révèle des notes de fruits exotiques ; un jeu vivant entre douceur et acidité.

Producteur	Weingut Umathum
Type d'article	Vin doux
Pays	Autriche
Région	Burgenland
Appellation	QW
Millésime	2021
Format	38 cl
Alcool	8.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2051
Cépages	Grüner Veltliner, Bouvier
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	408471
Accord mets et vins	Desserts, Apéritif, Fromage persillé



### Vinification

Après les vendanges, les raisins sont foulés au chai afin d'en extraire le jus et de permettre à celui-ci d'extraire le sucre des baies rabougries. Le pressurage délicat survient deux jours plus tard, suivi de la fermentation. Seule une partie du sucre se transforme en alcool. La fermentation est interrompue par refroidissement, ce qui permet de conserver les sucres résiduels dans le vin. Ce type de vin doux jouit d'une tradition séculaire. Dans le Burgenland, la région autour du lac de Neusiedl est l'une des zones de production les plus importantes de ce vin sucré.

### Terroir

Le sous-sol, riche en quartz et en fer, est caillouteux et sableux. La couche arable puissante possède une teneur réduite en argile.

### 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.»

