



Zweigelt 2021

CHF 12.90 | 10 cl = CHF 3.44

Un Autrichien charmant. Ce vin, vinifié uniquement à partir du cépage zweigelt, présente une robe rouge sombre et dense. Il offre un nez fruité aux arômes de cerise délicats. Le palais est ample, souple et élégant, avec une finale noble. Un classique des rives du lac de Neusiedl.

Producteur	Weingut Umathum
Type d'article	Vin rouge
Pays	Autriche
Région	Burgenland
Appellation	QW
Millésime	2021
Format	38 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Zweigelt
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	404671
Accord mets et vins	Légumes, Gibier, Pâtes, Bœuf



Vinification

Les raisins sont récoltés à la main. Dans le chai, ils sont soumis à une sélection visuelle. La fermentation d'environ deux semaines est effectuée à température contrôlée entre 28 et 30 °C. Le vin est ensuite transféré dans des fûts de bois, où se déroule la fermentation malolactique. Le vin vieillit pendant deux hivers sans filtration dans de vieux fûts de chêne afin d'atteindre la stabilité et la maturité de remplissage.

Terroir

Frauenkirchen et environs. Les sols graveleux renferment du quartz et du fer. Sous-sol dominé par le gravier et le sable. Couche arable légère et perméable, chaude et sèche.

Histoire





Le domaine viticole de Josef Umathum et de son épouse Ariane 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.»

