



## Grüner Veltliner 2024

CHF 4.90 | 10 cl = CHF 1.96

Ce grüner veltliner affiche une robe blanc doré brillante aux reflets verts. Son nez envoûtant offre des arômes fruités frais et relevés, ainsi qu'une délicate minéralité. Le palais présente des arômes profonds de pomme jaune, avec un parfum d'agrumes et une acidité rafraîchissante. Avec sa teneur en alcool relativement réduite, il s'agit là d'un vin idéal pour la belle saison.

|                               |                                                                                              |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Producteur                    | Zantho                                                                                       |
| Type d'article                | Vin blanc                                                                                    |
| Pays                          | Autriche                                                                                     |
| Région                        | Burgenland                                                                                   |
| Appellation                   | QW                                                                                           |
| Millésime                     | 2024                                                                                         |
| Format                        | 25 cl                                                                                        |
| Alcool                        | 12.0 %                                                                                       |
| Température de consommation   | 10° - 12°                                                                                    |
| Conservation                  | jusqu'en 2027                                                                                |
| Cépages                       | Grüner Veltliner                                                                             |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites                                                                        |
| Numéro d'article              | 321841                                                                                       |
| Accord mets et vins           | Bœuf, Légumes, Apéritif, Veau, Volaille, Fruits de mer, Fromages doux, Plats légers, Poisson |



### Vinification

La fermentation se déroule en cuve en acier à température contrôlée entre 18 et 20 degrés. Le vin mûrit ensuite en cuve en acier sur lies fines pendant 4 mois de plus.

### Terroir

Les vignes poussent dans des sols de ISss profonds et moyennement lourds. A cela s'ajoutent du gravier, qui apporte une certaine minéralité au grüner veltliner. Les conditions sont ainsi idéales pour produire des vins blancs typiques de la région.

### Histoire





Les vins de ZANTHO sont le fruit de la collaboration entre Josef Umathum et Wolfgang Peck, du domaine Andau. Derrière l'excellence des cépages, on reconnaît la griffe de Josef Umathum, qui veille sur la gestion de la qualité de ses vignobles. En sa qualité d'œnologue du domaine, Wolfgang Peck s'occupe quant à lui de la vinification. Ensemble, ils produisent des vins typiques de la région à partir de variétés locales qui s'étendent aujourd'hui sur près de 80 hectares.

