



Weisser Burgunder vom gelben Löss 2024

CHF 21.00 | 10 cl = CHF 2.80

Le bourgogne blanc exhale un parfum raffiné de fruits jaunes et de fleurs blanches. Il se révèle puissant et concentré, typique du ISss.

| | |
|-------------------------------|--|
| Producteur | Josef Ehmoser |
| Type d'article | Vin blanc |
| Pays | Autriche |
| Région | Wagram |
| Appellation | DAC |
| Millésime | 2024 |
| Format | 75 cl |
| Température de consommation | 10° - 12° |
| Conservation | jusqu'en 2032 |
| Cépages | Weissburgunder |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Informations complémentaires | Biologique |
| Numéro d'article | 408564 |
| Accord mets et vins | Plats à base d'asperges, Canard, Gibier, Fromages corsés, Plats asiatiques, Légumineuses, Poisson de mer |



Vinification

Elevage sur lies complètes en grand fût de bois.

Terroir

Le bourgogne blanc «Ortswein» (qui désigne un cépage typique de la région) est issu des différents crus de Grossweikersdorf, dont les coteaux de ISss sont marqués par le calcaire.

Histoire





«Le climat, les sols, les crus, les cépages et les individus influencent les vins de Wagram.» Le domaine Josef Ehmoser est installé dans la commune de Großweikersdorf, dans la vallée de Tiefenthal, à 30 kilomètres à l'est de Krems et à 45 km à l'ouest de Vienne. C'est là que Josef Ehmoser et sa femme Martina enrichissent en troisième génération déjà la célèbre région viticole autrichienne de Wagram. Les vins du domaine Ehmoser sont déterminés par cinq éléments: le climat, les sols, les crus, les cépages et les personnalités des vignerons. La devise «Dans le respect de la nature» se retrouve également dans la qualité des vins. L'idée est ainsi d'intervenir aussi peu que possible et autant que nécessaire dans le paysage naturel, afin de préserver la puissance de la nature pour la viticulture. L'étiquette des bouteilles souligne également l'importance donnée aux éléments naturels que sont le soleil, l'eau et, bien entendu, les vignes. Le véritable caractère des vins s'épanouit en accord avec la nature. L'égard témoigné aux processus et aux conditions ainsi que la compréhension des vignes permettent aux raisins de parvenir à une maturité harmonieuse. Le couple étend d'ailleurs cette philosophie à son travail en cave. Il soutient le potentiel des vins et souligne leurs personnalités, sans les forcer vers un chemin prescrit. Ainsi, la puissance de la nature est pleinement conservée. Le domaine Josef Ehmoser fait partie des domaines viticoles traditionnels autrichiens (Österreichische Traditionsweingüter) depuis 2020, ce qui constitue une distinction particulière. Les membres s'engagent en effet à créer des vins qui témoignent des caractéristiques de leur région, de leurs sols, de leurs climats, de leurs cépages et de leurs chais. Le vin affiche ainsi clairement ses origines. Il incarne la provenance et la passion. Dans les chais des domaines traditionnels, les vins mûrissent sans rien cacher de leur personnalité, bien au contraire: ils l'affichent avec fierté. Josef Ehmoser est ancré dans la région et toujours ouvert à la nouveauté. Résolument authentique.

