Grüner Veltliner Smaragd Kirnberg 2024

CHF 31.50 | 10 cl = CHF 4.20

Le Grüne Veltliner Smaragd se présente dans le verre dans une robe jaune or clair avec des reflets argentés. Le nez présente de fines nuances de mangue, un peu d'ananas, du miel de fleurs sur fond de notes de zeste de citron vert frais. En bouche, il est juteux et élégant avec des arômes de pêche de vigne. La fine acidité et la finale citronnée et minérale donnent au vin une magnifique longueur en bouche. Ce Grüne Veltliner a un incroyable potentiel de maturation pouvant aller jusqu'à 20 ans.

Producteur	Weingut Georg Frischengruber
Type d'article	Vin blanc
Pays	Autriche
Région	Wachau
Appellation	QW
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2044
Cépages	Grüner Veltliner
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	303964
Accord mets et vins	Gibier, Veau, Truffes, Sushis, Champignons, Volaille, Plats asiatiques

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main lorsque les températures sont fraîches. La fermentation spontanée se déroule en grands fûts de chêne.

Terroir

Plateau à l'ouest de Rossatz. Ce cru est ensoleillé dès les premières heures de la journée et bénéficie d'une brise parfois fraîche de la vallée du Danube. Le sol très superficiel est largement dominé par les paragneiss.

Histoire

Au domaine Georg Frischengruber, la production de vins est désormais assurée par la cinquième génération. Les Rieden Frauenweingärten, Kreuzberg, Kirnberg et Goldberg sont l'épine dorsale du domaine Frischengruber. C'est là que les différents terroirs sont minutieusement cultivés pour en faire ressortir les qualités. Le travail s'effectue en accord avec la nature: les herbicides et les pesticides ont été abandonnés depuis dix ans. Une étape a encore été franchie en 2020, puisque les vins sont biologiques à partir de ce millésime.