Grüner Veltliner 2025

CHF 4.90 | 10 cl = CHF 1.96

Ce grüner veltiner 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	2025
Format	25 cl
Alcool	12.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu’en 2028
Cépages	Grüner Veltliner
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d’article	323898
Accord mets et vins	Poisson, Plats légers, Fromages doux, Fruits de mer, Volaille, Veau, Apéritif, Légumes, Bœuf

Vinification

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

Terroir

Les vignes poussent dans des sols de lSss profonds et moyennement lourds. A cela s'ajoutent du gravier, qui apporte une certaine minéralité au grüner veltiner. 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'Snologue 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.