



Grüner Veltliner Federspiel Rossatz 2024

Les notes délicates d'herbes aromatiques sont soulignées par des arômes de fruits tropicaux, par un léger soupçon d'anis et par une pointe de miel de fleurs. Juteux, élégant, avec une minéralité fine et une acidité agréable. Le palais laisse un arrière-goût de pomme jaune mûre. Un compagnon polyvalent pour les repas.

Producteur	Weingut Georg Frischengruber
Type d'article	Vin blanc
Pays	Autriche
Région	Wachau
Appellation	DAC
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	12.0 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Grüner Veltliner
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	306664
Accord mets et vins	Légumes, Plats végétariens, Plats légers, Fruits de mer, Poisson de mer, Veau, Volaille, Fromages doux, Poisson

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main pour produire ce Rossatz «Ortswein» (cépage typique de la région). Ils sont ensuite écrasés. La fermentation se déroule en partie de manière spontanée et en partie avec l'introduction de levures sélectionnées dans les cuves en acier. Il n'est pas rare que la fermentation spontanée prenne plus de temps. En général, elle est de 70 à 90 jours. Le vin est ensuite élevé sur lies fines.

Terroir

Les sols profonds et humifères sont constellés de paragneiss.

Histoire

Le grüner veltliner, qui est en partie né d'un croisement de traminer, est de loin le cépage de blanc le plus important d'Autriche. Son deuxième parent a été déterminé grâce à un ceps centenaire trouvé à Sankt-Georgen, dans le Burgenland.

