L'Autrichienne Zero Dosage 2018

CHF 72.00 | 10 cl = CHF 9.60

Con slogan come «Ebner-Ebenauer is killing Champagne!» o «Austria's finest fizz», il Wine Advocate ha elogiato gli spumanti della tenuta. E, a nostro avviso, a pieno titolo.

L'Autrichienne è un affascinante spumante prodotto secondo il Metodo Classico, ma dal carattere inconfondibilmente austriaco. Perlage fine e persistente. Bouquet complesso con aromi di pera, mela cotogna fresca e agrumi, accompagnati da sfumature esotiche, delicate note di nocciola e una mineralità leggermente affumicata. Al palato è cremoso e al tempo stesso teso, con una struttura acida precisa e una notevole profondità. Il lungo affinamento sui lieviti conferisce allo spumante una texture elegante e sottili note di brioche e lievito. L'assenza totale di dosaggio ne sottolinea il carattere purista e la mineralità calcarea. Uno spumante millesimato espressivo e ricco di personalità, caratterizzato da grande finezza e da un finale lungo e fresco.



Produttore	Weingut Ebner-Ebenauer
Categoria	Spumanti rimanenti
Paese	Austria
Regione	Weinviertel
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	6° - 8°
Invecchiamento	fino a 2033
Vitigni	Sankt Laurent, Welschriesling, Zweigelt
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	324162
Adatto a	Capresante, Cucina giapponese, Carne di vitello, Spugnole, Thai-Gerichten
Valutazioni	Lobenberg 95/100 Jancis Robinson 17.5/20 A la Carte 94/100

Vinificazione

Uve vendemmiate a mano provenienti dal vigneto Ried Alte Geringen. Affinamento di 7 anni sui lieviti. Zero Dosage. Remuage effettuato a mano e ogni etichetta applicata manualmente. Anche il sigillo in ceralacca contribuisce a rendere unica la presentazione della bottiglia.

Terroir

Le uve provengono dal vigneto «Ried Alte Geringen», una delle parcelle più ricche di calcare della tenuta Ebner-Ebenauer. I vigneti si trovano al di sopra e al di sotto della storica strada delle cantine di Ketzelsdorf. Il clima è di tipo continentale, con giornate calde e notti fresche, condizioni che favoriscono lo sviluppo aromatico delle uve provenienti da viti che, in parte, hanno oltre 60 anni.

Storia

La cantina Ebner-Ebenauer si trova nel Weinviertel meridionale. Dall'esterno non si immagina cosa si nasconda realmente dietro il portone sulla via principale di Poysdorf. Ma non appena si entra nel cortile interno della tenuta, ci si ritrova in un altro mondo. L'edificio e l'atmosfera ricordano la Toscana – e non è un caso, dato che i nonni di Manfred Ebner-Ebenauer hanno studiato in Francia e in Italia. Dopo che la cantina originaria fu in gran parte distrutta da un incendio nel 1945, la ricostruirono fortemente influenzati dal loro amore per le regioni mediterranee. L'edificio appare tortuoso, naturale, quasi fiabesco. Marion e Manfred Ebner-Ebenauer guidano la tenuta nella 14ª generazione. Per loro, la cantina di Poysdorf è un'oasi di energia, dove sia le persone sia il vino si sentono a casa.