Blanc de Blancs 2017

CHF 98.00 | 10 cl = CHF 13.07

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

Che magnifico Blanc de Blancs da 100 % Chardonnay, con un perlage fine ed elegante! Bouquet complesso con aromi di mela gialla, pesca bianca e limone sotto sale, accompagnati da delicate note di biscotto, mandorle tostate, pistacchi e lievito. Sfumature di scorza di agrumi, una lieve nota affumicata e sentori di semi di finocchio ed erbe fresche conferiscono ulteriore complessità. Il sapiente utilizzo del legno ne esalta la profondità aromatica. Al palato è decisamente vinoso, strutturato e potente, ma al tempo stesso di notevole finezza e precisione. Un'acidità vivace e matura e una mineralità calcarea, leggermente sapida, conferiscono al vino una tensione affascinante. Il lungo affinamento sui lieviti dona morbidezza e una texture elegante e cremosa, senza comprometterne la freschezza. L'assenza totale di dosaggio ne sottolinea il carattere purista. Uno spumante millesimato ricco di personalità e sfaccettature, di grande profondità, con un finale lungo, minerale e delicatamente erbaceo.



Produttore	Weingut Ebner-Ebenauer
Categoria	Spumanti rimanenti
Paese	Austria
Regione	Weinviertel
Annata	2017
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	6° - 8°
Invecchiamento	fino a 2042
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	324163
Adatto a	Frutti di mare, Pesce, Risotto, Funghi porcini, Piatti vegetariani, Pollame, Piatti a base di asparagi, Formaggio fresco di capra
Valutazioni	A la Carte 97/100 Lobenberg 98/100 Gault Millau 97/100

Vinificazione

Raccolta manuale delle uve provenienti dalla Ried Alte Geringen. Affinamento sui lieviti per 9 anni. Zero Dosage. Remuage effettuato a mano e ogni etichetta applicata manualmente. Anche il sigillo in ceralacca contribuisce a rendere unica la presentazione di questo spumante.

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.