Blanc de Noirs 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.

Uno straordinario Blanc de Noirs da 100 % Pinot Noir, caratterizzato da un perlage fine ed elegante. Bouquet complesso con aromi di amarena, buccia di mela rossa e scorza di arancia sanguinella, accompagnati da nocciole tostate, note erbacee eteree e delicate sfumature affumicate, leggermente torbate. Il sapiente utilizzo del legno conferisce ulteriore complessità. Al palato è decisamente vinoso, cremoso e al tempo stesso teso, con un'acidità precisa e una mineralità fresca e sapida. I nitidi aromi di amarena si fondono con note di frutta secca e delicati sentori tostati. L'interazione tra freschezza, struttura e speziatura crea una tensione sorprendente, senza compromettere l'armonia. L'assenza totale di dosaggio ne sottolinea il carattere purista. Uno spumante millesimato espressivo e ricco di personalità, con grande finezza, notevole profondità e un finale lungo e complesso.

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	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	324164
Adatto a	Frutti di mare, Pesce, Selvaggina da penna, Cucina giapponese, Formaggi stagionati
Valutazioni	A la Carte 96/100 Lobenberg 98/100 Robert Parker 95/100



Vinificazione

Uve vendemmiate a mano provenienti dal vigneto Ried Birthal. Affinamento di 9 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 Birthal», caratterizzato da terreni sabbiosi e calcarei. La sabbia deriva dai sedimenti depositati da un antico mare. I depositi calcarei di un'antica barriera corallina caratterizzano alcune parti del vigneto. La combinazione di questi suoli favorisce l'eleganza, la finezza e lo stile minerale dei vini.

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.