

SPITZER TAUSENEISEMBERG SMARAGD LAGLER

LE TERROIR :

Le Tauseneimerberg, autour duquel s'enroule la localité de Spitz se présente comme un pain de sucre allongé dominant le Danube. Ce raide (jusqu'à 45% de pente) bout de rocher, exposé au SE est constitué de paragneiss et micaschistes avec une couche superficielle sableuse. Grâce à sa ventilation permanente, les maturations se font de manière lente permettant l'élaboration de vins racés.



LE CRU / LA BOUTEILLE

Données techniques :

Agriculture : raisonnée; âge des vignes 18 ans; degré naturel à la vendange 95 O°

Vinification & élevage : Macération à froid ; levures naturelles; FA et élevage de 7 mois sur lies en cuve inox.

Rendement : 30 hl/ha

Alcool acquis : 13 %

Acidité : 6,9 gr/lit

SR :

SO2 (libre / total) : 37 / 100 mgr/lit

Classification : Wachauer Smaragd

Prix : 20,35 EUR (caviste)

Cote : Place :

Notes de dégustation :

LE DOMAINE : WEINGUT KARL LAGLER, SPITZ (WACHAU)

Quoiqu'existant depuis le 18ème siècle, le domaine n'a abandonné la multi-culture que fin des années 70's. La superficie exploitée est de 13,5 Ha répartis principalement sur les terrasses de Spitz. Le but de Karl Lagler est de traduire dans le vin embouteillé toute la saveur des fruits récoltés et de transmettre ainsi l'âme de la Wachau. L'encépagement est varié quoique dominé par le grüner veltliner. Le reisling représente 25%. Il est possible de loger sur place.

Site internet : www.weingut-lagler.at

Adresse : Rote Tor Gasse, 10 A-3620 Spitz an der Donau

Tél.: x43 2713 25 16

