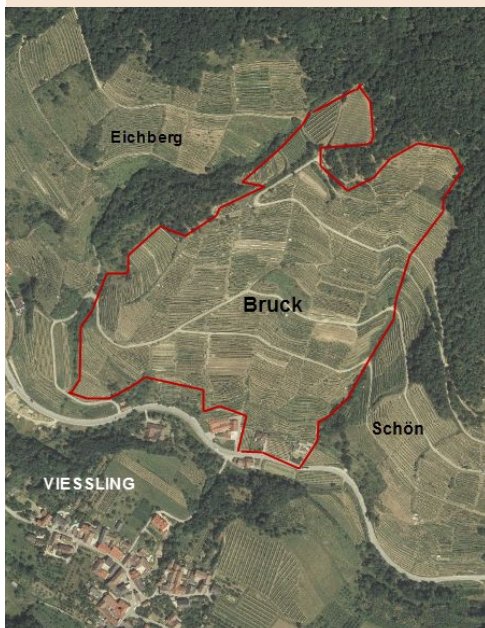


SPITZER BRUCK SMARAGD HÖGL

LE TERROIR :

D'orientation SSO, le Bruck est un coteau pentu aux terrasses étroites qui domine la vallée du Spitzerbach. Les sols, dont la composition est assez changeante selon les parcelles, sont principalement composés de micaschistes en décomposition avec, par endroits, des poches plus gréseuses et des secteurs de gneiss. Ce ried est le plus précoce du Spitzergraben et est complanté presque exclusivement de riesling.



LE CRU / LA BOUTEILLE

Données techniques :

Agriculture : raisonnée
Vinification & élevage :
Rendement :
Alcool acquis :
Acidité :
SR :
SO2 (libre / total) :
Classification : Wachau Smaragd

Prix : 22,15 EUR (caviste)

Cote : Place :

Notes de dégustation :



LE DOMAINE : WEINGUT JOSEF HÖGL, SPITZ (WACHAU)

Ce petit domaine de 7,5 Ha (dont 5 en propriété dans le spitzergraben et 2,5 en location dans la vallée du Danube) dispose de parcelles très bien situées sur les flancs de l'Eichberg dans les rieds Bruck (uniquement riesling) et Schön (uniquement grüner veltliner). L'importance du travail manuel réalisé à la vigne nécessite 3 personnes à temps plein malgré une superficie réduite. L'objectif est de produire des vins pleins à la personnalité affirmée qui ne trichent ni sur le terroir, ni sur le millésime.

Site internet : www.weingut-hoegl.at
Adresse : Viessling, 31 A-3620 Spitz an der Donau
Tél.: x43 2713 84 58