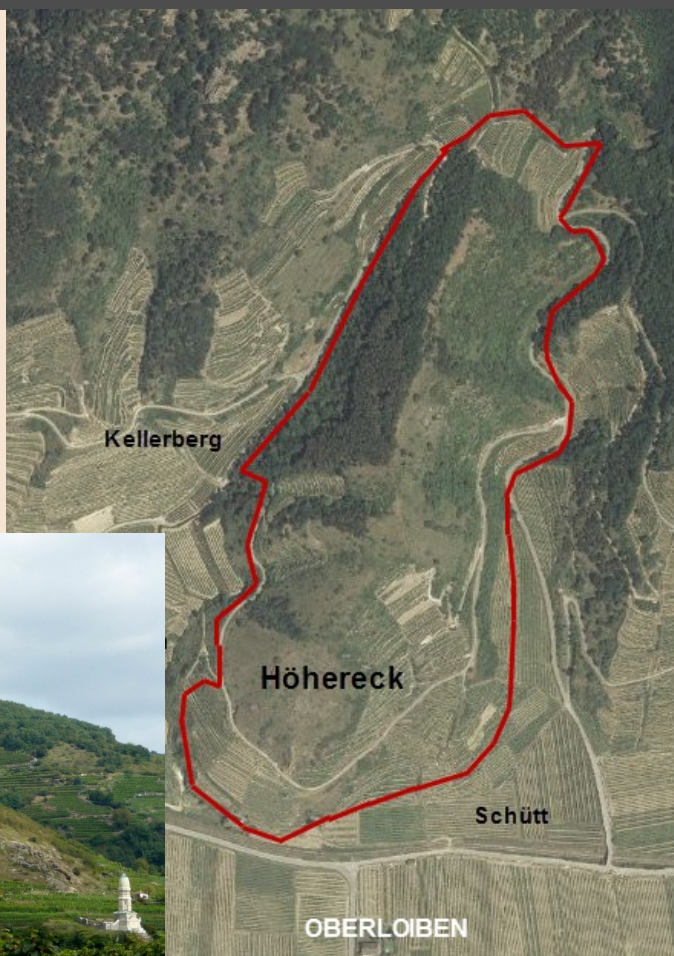


DÜRNSTEINER FREIHEIT (HÖHERECK) SMARAGD SCHMELZ

LE TERROIR :

On ne trouvera pas trace sur une carte d'un Ried « Freiheit », cette dénomination s'appliquant à une cuvée assemblant différentes parcelles ou n'en revendiquant pas une en particulier. Dans ce cas-ci, les raisins proviennent des hauteurs du Höhereck, colline située entre le Kellerberg et le Loibenberg, crus dont il emprunte les caractéristiques (fine couche d'argile sur gneiss) tout en bénéficiant sur certaines parties : de micro-climats particuliers davantage soustraits à l'influence des courants pannoniques.

(La photo ne montre que la partie antérieure du Höhereck)



LE CRU / LA BOUTEILLE

Données techniques :

Agriculture : raisonnée ; degré naturel 95 O°
Vinification & élevage : FA et élevage en cuve inox
Rendement : 24 hl / ha
Alcool acquis : 13%
Acidité : 7,2 gr/lit
SR : 2,3 gr/lit
SO2 (libre / total) :
Classification :

Prix : 23,60 EUR (caviste)

Cote : Place :

Notes de dégustation :

LE DOMAINE : WEINGUT SCHMELZ, JOCHING (WACHAU)

Ce domaine familial de Joching, existant depuis cinq générations, a porté récemment sa taille à 11 Ha dont les parcelles sont échelonnées de Wösendorf à Unterloiben sur des sols et climats très variés. Encépagement de 60 % de grüner veltliner et 30 % de riesling. Johann Schmelz compte parmi les fondateurs de Vinea Wachau et a comme devise « Weniger ist mehr » dans un sens particulier qui n'a rien à voir avec le non-interventionnisme en matière de vinification mais est plutôt le reflet d'une attitude philosophique : « Moins de conventionnel et davantage d'innovation, moins de superflu et davantage de passion, et surtout moins de tout ce qui pourrait contrarier la qualité ».

Site internet : www.schmelzweine.at
Adresse : Weinbergstrasse, 14 Joching A-3610 Weissenkirchen
Tél.: x43 2715 2435

