

KREMSEER GRILLENPARZ DAC RESERVE STADT KREMS

LE TERROIR :

Le cru de Grillenparz fait partie du coteau pentu qui domine Stein, faubourg ouest de Krems. Ses terrasses au sous-sol de gneiss et de micaschiste sont exposées plein sud et jouissent de l'influence des courants chauds issus la plaine pannonique tout comme de l'effet régulateur apporté par le Danube.



LE CRU / LA BOUTEILLE

Données techniques :

Agriculture : raisonnée; vendangé le 28 novembre
Vinification & élevage : macération de 13 h puis FA et élevage sur lies de 4 mois en cuve inox.

Rendement :

Alcool acquis : 13,5 %

Acidité : 6,5 gr/lit

SR : 1,8 gr/lit

SO2 (libre / total) :

Classification : Kremstal DAC Reserve

Prix : 15,00 EUR (caviste)

Cote : Place :

Notes de dégustation :

LE DOMAINE : WEINGUT STADT KREMS, KREMS (KREMSTAL)

La ville de Krems exploite un vignoble de 32 Ha entièrement situé sur le territoire de la ville. Avec ses près de six siècles d'existence, ce domaine est un des plus anciens d'Europe. Depuis 2003, la gestion en est assurée par Fritz Miesbauer qui, en quelques années, et bien aidé d'une équipe jeune et dynamique, est parvenu à lui rendre un lustre un peu terni. Le maître de chais est Leopold Figl.

Il faut noter, fait inhabituel pour la région, que l'encépagement se compose quasi exclusivement de riesling et de grüner veltliner.

Site internet : www.weingutstadtkrems.at
Adresse : Stadtgraben, 11 A-3500 Krems
Tél.: x43 2732 80 14 42

