

SENFTENBERGER HOCHÄCKER PROIDL

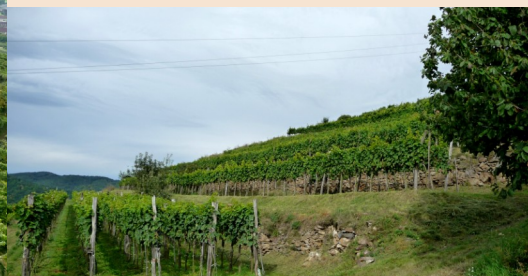
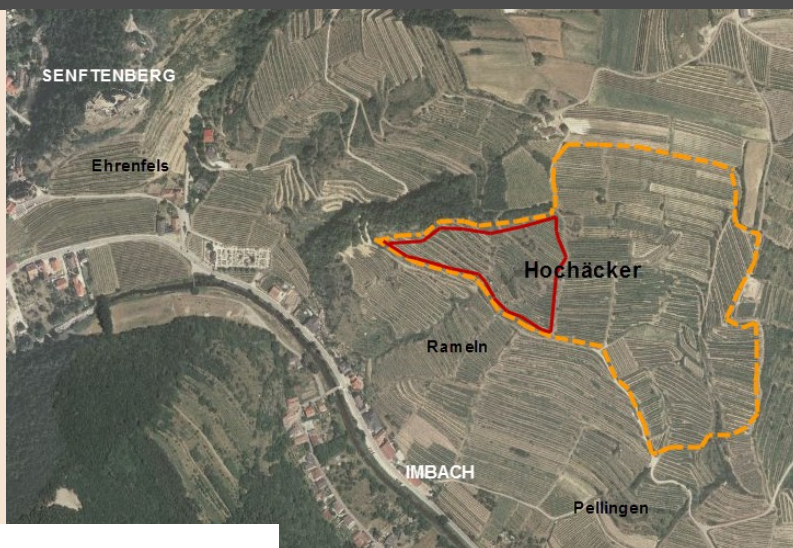
LE TERROIR :

Ce vignoble est situé dans la partie supérieure des coteaux pentus dominant la rivière à une altitude se situant entre 300 et 370 m d'altitude.

Le sol, assez ferrugineux, est composé principalement de gneiss délité en surface sur un socle compact de granite en profondeur.

La partie pentue (30 à 45%) forme une sorte de cuvette d'orientation sud à ouest surmontée d'une partie plus plane recouverte de loess.

A noter que le cru est bien ventilé et assez peu influencé par les courants pannoniques plus chauds. A ces égards (sol et climat), Senftenberg présente certaines similitudes avec la localité de Spitz en Wachau.



LE CRU / LA BOUTEILLE

Données techniques :

Agriculture : raisonnée; récolte tardive avec tri de sélection au vignoble. Degré naturel : 98 O°

Vinification & élevage : fermentations lentes à basse température puis long élevage de 8 mois sur lies en cuve inox.

Rendement : 35 hl/ha

Alcool acquis : 13,8%

Acidité : 8,2 gr/lit

SR : 6,2 gr/lit

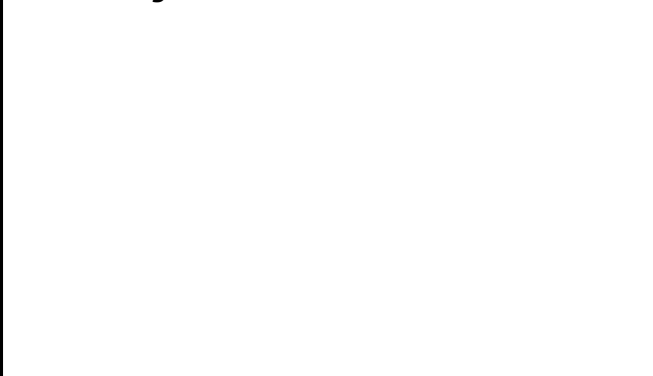
SO2 (libre / total) : 16 / 79 mgr/lit

Classification :

Prix : 17,50 EUR (caviste)

Cote : Place :

Notes de dégustation :



LE DOMAINE : WEINGUT FRANZ PROIDL, SENFTENBERG (KREMSTAL)

Le domaine dont les origines remontent au 18ème siècle, comprend environ 18 ha, répartis assez équitablement sur les différents crus de la localité. On doit notamment à Franz Proidl la renaissance du coteau « Ehrenfels » directement sous les ruines du château. La philosophie du domaine est de « laisser du temps au temps » pour assurer l'objectif de produire des vins secs de garde, principalement en riesling et grüner veltliner.

Site internet : www.proidl.at

Adresse : Oberer Markt, 5 A-3541 Senftenberg

Tél.: x43 2719 2458