

DÜRNSTEINER KELLERBERG SMARAGD DOMÄNE WACHAU

LE TERROIR :
Voir fiche Knoll



LE CRU / LA BOUTEILLE

Données techniques :

Agriculture : raisonnée 8; degré naturel : 97,2 O°
Vinification & élevage : macération à froid ; FA en cuve inox, élevage sur lies 8 mois en foudres et en tank.
Rendement : 40 hl/ha
Alcool acquis : 13%
Acidité : 6,7 promille
SR : 4,8 gr/lit
SO2 (libre / total) : 50 / 140 mgr /lit
Classification : Wachauer Smaragd

Prix : 19,20 EUR (caviste)
Cote : Place :

Notes de dégustation :

LE DOMAINE : DOMÄNE WACHAU, DÜRNSTEIN (WACHAU)

Sous cette dénomination, se cache en réalité la Cave Coopérative de la région (anciennement « Freie Weingärtner Wachau »). Le vignoble exploité par les différents membres s'étend de Spitz à Loiben pour un total d'environ 420 Ha. Aidé par son maître de chais, Heinz Frischengruber, le nouveau directeur, Roman Horvath, a su, en quelques années, lui donner une nouvelle impulsion très dynamique qui l'a installée parmi les meilleurs producteurs de la Wachau. Tant à la vigne qu'à la cave, les manières de faire et exigences de qualité sont du niveau des meilleurs domaines privés. La gamme, déclinée sur le mode terroir, cépage, niveau de qualité, est évidemment des plus large. Elle peut être dégustée quotidiennement dans la vinothèque installée au Kellerschlüssel.

Site internet : www.domaene-wachau.at
Adresse : Dürnstein, 107 A-3601 Dürnstein
Tél.: x43 2711 371

