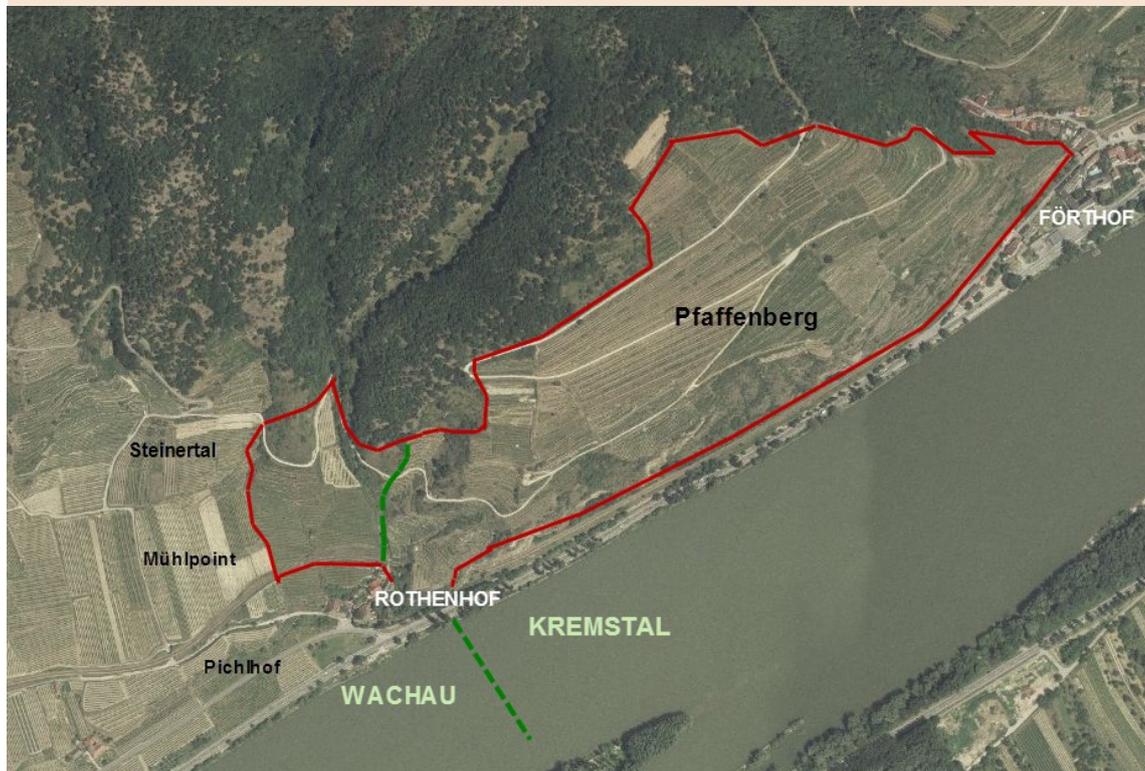


KREMSEK PFAFFENBERG SELECTION KNOLL

LE TERROIR :

Seule une petite partie de ce cru dépend de la Wachau; le gros morceau étant rattaché à la région de Kremstal. La séparation s'effectue là où l'échine de la colline se rapproche du Danube fermant la plaine de Loiben à l'est. En Wachau, l'exposition est au SO et le cru totalement sur le socle de Gföhler gneiss. Le reste du coteau, dépendant de la commune de Stein, voit le retour du paragneiss sur une exposition SE. Les vignes du domaine Knoll se trouvent en Kremstal.



LE CRU / LA BOUTEILLE

Données techniques :

Agriculture : raisonnée ; degré naturel 100 O°
Vinification & élevage : FA en cuve inox; élevage sur lies de 8 mois partie en inox, partie en foudres.
Rendement :
Alcool acquis : 13%
Acidité : 6,9 gr/lit
SR : 7,4 gr/lit
SO2 (libre / total) : 37 / 103 mgr/lit
Classification : Kremstal

Prix : 30,50 EUR (caviste)
Cote : Place :

Notes de dégustation :

