

LANGENLOISER SCHENKENBICHL DAC RESERVE RABL

LE TERROIR :

Comme ses deux voisins, le Schenkenbichl repose sur un socle de roche cristalline, avec toutefois quelques veines calcaires et peu d'argile mais moins de cailloutis. En outre, ce plan légèrement incliné vers le sud avec quelques ressauts où sont installées des terrasses plus réduites est très ventilé et soumis aux courants chauds de l'est. Ces deux facteurs garantissant maturité et état sanitaire parfait.

NB La parcelle de Rabl présente des inclusions de calcaire importantes.



LE CRU / LA BOUTEILLE

Données techniques :

Agriculture : raisonnée; vignes de 40 ans; degré naturel : 100 O°
Vinification & élevage : macération à froid 10 h, FA en cuve à 21°, pas de levurage; reste 4 mois sur lies.

Rendement : 45 hl/ha

Alcool acquis : 13,5 %

Acidité : 6,3 gr/lit

SR : 8,0 gr/lit

SO2 (libre / total) : 24 / nd mgr/lit

Classification : Kamptal DAC Reserve

Prix : 13,30 EUR (caviste)

Cote : Place :

Notes de dégustation :

LE DOMAINE : WEINGUT RUDOLF RABL, LANGENLOIS (KAMPTAL)

Avec ses 75 Ha, c'est un des poids lourds autrichiens en superficie. Rudolf senior s'occupe principalement des vignobles où l'accent est mis sur la taille courte, les vendanges en vert et un traitement foliaire poussé. Le fils Rudolf junior est responsable des vinifications. Il fut l'un des premiers en Autriche à renoncer aux levures de synthèse.

Avec une production aussi élevée, on ne s'étonnera pas de la forte proportion d'export qui atteint plus de 40 % des quantités.

Site internet : www.weingut-rabl.at

Adresse : Weraingraben, 10 A-3550 Langenlois

Tél.: x43 2734 2303

