

SPITZER SETZBERG SMARAGD JOHANN DONABAUM

LE TERROIR :

Ce cru est en réalité composé de deux parties séparées par une zone naturelle protégée. La partie occidentale, orientée SSO, domine la vallée du Spitzerbach; la partie principale d'orientation ESE domine, elle, le collet situé à l'arrière du Tauseneimerberg, entre la localité de Spitz et le Spitzergraben. Les deux bénéficient du microclimat frais et ventilé typique du Spitzergraben. Les sols sont composés de gneiss, de silicate calcaire et de quartz. La parcelle Donabaum est située tout à l'ouest du cru à proximité de l'Offenberg. Toutes les photos représentent la partie ouest.



LE CRU / LA BOUTEILLE

Données techniques :

Agriculture : raisonnée
Vinification & élevage :
Rendement :
Alcool acquis :
Acidité :
SR :
SO2 (libre / total) :
Classification : Wachau Smaragd

Prix : 21,95 EUR (caviste)

Cote : Place :

Notes de dégustation :

LE DOMAINE : WEINGUT JOHANN DONABAUM, SPITZ (WACHAU)

Ce domaine partage pas mal de points communs avec ses congénères du Spitzergraben, dont Josef Högl : la taille de 7 Ha, l'encépagement (notamment la replantation du cépage neuburger, le focus sur le travail à la vigne, des parcelles sur les différents coteaux de la vallée,...). Ses origines remontent au 16ème siècle, mais sa renommée grandissante coïncide avec l'arrivée aux commandes de Johann junior dont le but est de construire ses vins pour la garde.

Site internet : www.weingut-donabaum.at
Adresse : Laaben, 15 A-3620 Spitz an der Donau
Tél.: x43 2713 24 88

