

LANGENLOISER STEINHAUS DAC RESERVE STEININGER

LE TERROIR :

Séparé du Schenkenbichl par un profond fossé, le Steinhaus pourrait être considéré comme la partie orientale du Steinmassl dont il se différencie par sa faible déclivité et la très fine couche d'argile brune mêlée de sable et de cailloux qui recouvre le socle rocheux. Les vins sont en général plus longilignes que ceux des crus voisins.



LE CRU / LA BOUTEILLE

Données techniques :

Agriculture : raisonnée;
Vinification & élevage : en cuve inox et en foudres
Rendement :
Alcool acquis : 13,3 %
Acidité :
SR :
SO2 (libre / total) :
Classification : Kamptal DAC Reserve

Prix : 15,00 EUR (caviste)
Cote : Place :

Notes de dégustation :

LE DOMAINE : WEINGUT KARL STEININGER, LANGENLOIS (KAMPTAL)



Le domaine est très connu pour ses mousseux et peut-être un peu moins pour le reste de la production. La superficie exploitée est de 30 Ha avec quelques belles parcelles sur Langenlois qui sont à l'origine des vins tranquilles de qualité avec la plupart des cépages habituels de la vallée. Même politique en « sekt » où la gamme se décline par cépage et millésime (y compris les rouges) et non par assemblage.

Site internet : www.weingut-steinger.at
Adresse : Walterstrasse, 2 A-3550 Langenlois
Tél.: x43 2734 2372