

WEISSENKIRCHNER STEINRIEGL SMARAGD RUDI PICHLER

LE TERROIR :

Limité par la route vers Kottes au nord et un ruisseau au sud, avec une exposition allant du sud au sud-est, le Steinriegl jouit d'un microclimat particulier, bien abrité. Situé au pied du Vorderseiber, le sol combine paragneiss et inclusions de silicates calcaires.



LE CRU / LA BOUTEILLE

Données techniques :

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

Prix : 22,15 EUR (caviste)

Cote : Place :

Notes de dégustation :



LE DOMAINE : WEINGUT RUDI PICHLER, WÖSENDORF (WACHAU)

Modeste et rechangeant parfois à se mettre en avant, Rudi Pichler a attendu un peu de temps avant d'être reconnu à sa juste valeur par les consommateurs alors que ses pairs lui manifestent du respect depuis toujours. Il a repris l'exploitation des 11 Ha très morcelés (54 parcelles !) du domaine familial en 1996 et a construit une toute nouvelle cave en 2004. Il a coutume de dire « je ne fais du vin, j'accompagne les raisins vers la bouteille ». Un style personnel mais révélateur de chaque terroir avec des vins droits, stricts et concentrés qui nécessitent un peu de temps pour se révéler.

Site internet : www.rudipichler.at
Adresse : Marienfeldweg, 122 A-3610 Wösendorf
Tél.: x43 2715 22 67