

VON DEN TERRASSEN DAC SEPP MOSER

LE TERROIR :

La dénomination « Von den Terrassen » est souvent utilisée pour caractériser un assemblage de différents crus issus de vignobles disposés en terrasses (en général, il s'agit de l'entrée de gamme, lorsque ces crus sont individualisés dans des cuvées spécifiques). Il s'agit ici des terrasses de loess et de conglomérats calcaire sises à l'est de Krems sur les Ried Gebling et Gänstreiberin. Exposées au sud, ces terrasses jouissent tant des courants chauds issus de la plaine pannonique que des de la fraîcheur descendant la nuit du Waldviertel.



LE CRU / LA BOUTEILLE

Données techniques :

Agriculture : bio-dynamie (Demeter), degré naturel 93 O°
Vinification & élevage : 12 h macération à froid, levures naturelles, pas d'interventionnisme. FA et élevage court (3mois) en cuve inox
Rendement : 5000 kg/ha (34 hl/ha)
Alcool acquis : 12,9 %
Acidité : 7,1 gr/lit
SR : 1,7 gr/lit
SO2 (libre / total) : 27 / 117 gr/lit
Classification : Kremstal DAC

Prix : 10,50 EUR (caviste)

Cote : Place :

Notes de dégustation :

LE DOMAINE : WEINGUT SEPP MOSER, ROHRENDORF (KREMSTAL)



Après avoir revendu ses parts dans la cave Lenz-Moser en difficultés économiques suite à l'effondrement du marché, miné par le scandale de 1985, Sepp Moser a fondé un tout nouveau domaine en 1987 en ne gardant que les meilleures parcelles dans la Kremstal et au Neusiedlersee. Depuis 2000, c'est le fils Nikolaus qui gère ce domaine de 24 Ha sur les meilleures terrasses à l'est de Krems (auxquels s'ajoutent 27 Ha à Apletlon—Neusiedlersee). C'est à Niki Moser que l'on doit l'orientation vers une viticulture bio-dynamie et des techniques de cave utilisant le moins d'intrants possible. Vu les caractéristiques de ses parcelles, le domaine est plus axé sur le gürner veltliner que sur le riesling.

Site internet : www.sepp-moser.at

Adresse : Untere Wiener Strasse, 1 A-3495 Rohrendorf

Tél.: x43 2732 705 31