

WEINGUT ZAHEL Grüner Veltliner 2021

24,74\$

* Prix de détail suggéré

 Biologique  Biodynamique

\$	Frais de service	3,64\$
	Code produit	15183428
\$	Prix licencié	21.10\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇦🇹	Pays	Autriche
📍	Désignation réglementée	Districtus Austriae Controllatus (DAC)
📍	Région	Vienna
🍇	Cépage(s)	Grüner Veltliner 100 %
%	Pourcentage d'alcool	12%
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
🍷	Taux de sucre	1.1
🔑	Fermeture	Couronne métallique vissée
🍷	Acidité totale	5.5 g/l

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le vignoble autrichien Zahel, niché au cœur des collines verdoyantes de la région de Vienne, incarne l'essence même de l'élégance et de la tradition viticole. Fondée il y a plus d'un siècle, la famille Zahel a su préserver et perfectionner son art à travers les générations, faisant de ses vignes un symbole de qualité et d'innovation dans le monde du vin autrichien.

NOTES DE DÉGUSTATION

fruits frais (pêche blanche et abricot), ananas, goût sec avec une acidité bien intégrée, finale fruitée, moyennement corsée et facile à boire

NOTES SUR LE PRODUIT

Notre Wiener Gemischter Satz DAC est une véritable expression du terroir viennois. L'expression du terroir unique de Vienne, produit avec des raisins provenant de trois des meilleures régions viticoles de la région: Nussberg, Oberlaa et Mauer. Son caractère vif et équilibré en fait un vin de gastronomie, un vin incroyablement agréable à déguster, qui s'accommode avec un large éventail de cuisines du monde.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Sol : Argile sablonneuse sur calcaire, cailloutis et sol de loess.
Vendange manuelle, 100% égrappée.
Contact avec la peau : 6 heures dans la presse.
Fermentation : Spontanée en cuves inox.
Vieillessement de 3 à 6 mois dans des cuves en acier inoxydable.

ZAHEL

