Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990

SELECTIONS ÕENÕ

## WEINGUT WESZELI

# Riesling 1ÖTW Ried Seeberg 2017

**76,00$**
* Prix de détail suggéré

Biologique Biodynamique Végan

| | |
|---|---|
| Code produit | 13602406 |
| Prix licencié | 66.09$ |
| Conditionnement | 12x750ml |
| Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot |
| Statut | Disponible |
| Type de produit | Vin tranquille |
| Pays | Autriche |
| Désignation réglementée | Districtus Austriae Controllatus (DAC) |
| Région | Niederoesterreich |
| Appellation | Kamptal |
| Cépage(s) | Riesling 100 % |
| Couleur | Blanc |
| Sucre | Sec |
| Taux de sucre | 3 |
| Fermeture | Liège |
| À boire | À boire ou garder pendant 10 ans |

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Les fondations de la cave ont été posées en 1679. Depuis plus de 300 ans, la polyculture est pratiquée dans les plaines et sur les terrasses autour de Langenlois, la viticulture ne jouant qu'un rôle mineur. Ce n'est que dans la seconde moitié du siècle dernier que les agriculteurs de la région ont commencé à se consacrer exclusivement à la viticulture, en s'appuyant sur une riche expérience qui s'est transmise de génération en génération.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Plus rond et plus corsé que les autres rieslings à un seul cépage. Encore frais et juteux. Porté par des fruits jaunes mûrs, des arômes d'agrumes et des notes florales vives. Au fil du temps, de fines notes d'herbes s'ajoutent. En bouche, le vin est dense, compact et concentré. Minéral et salé. Finale limpide, marquée par des notes d'agrumes, persistante, captivante et longue. Accompagne les champignons, les pâtes au safran, la sauvagine, le canard, les poissons grillés

### NOTES SUR LE PRODUIT

J'aime être sur le Seeberg. Sur le plateau, à plus de 300 mètres, où le soleil d'été brille du petit matin jusqu'à tard dans la soirée.  C'est là que le vent qui souffle continuellement a le dernier mot. J'aime les vignes qui sont profondément enracinées dans le sol.
Cultiver la vigne est un peu plus facile sur le Seeberg que sur le Heiligenstein ou le Steinmassl. Les sols y sont plus profonds et, en raison de leur âge avancé, les vignes trouvent plus facilement leur équilibre nat...

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990

SELECTIONS ÕENÕ

**ÉLABORATION DU PRODUIT**

MACERATION : contact avec la peau plus tiges pendant la nuit
PRESSE : tout le monde 5h
FERMENTATION ALCOOLIQUE : spontanée | wilde Hefen MALOLACTIC
FERMENTATION (BSA) : pas d'ÉPURATION : 20 mois sur lies fines en grands fûts de chêne, 26 mois en bouteille

WESZELI