



2016 Grüner Veltliner Federspiel

Treu, Weinhofmeisterei, Mathias Hirtzberger

Un vin minéral, corsé, élégant

Description:

En 2014, Mathias Hirtzberger, issu d'une célèbre dynastie viticole originaire de Spitz, s'est installé à peine quelques kilomètres plus loin, dans la commune voisine de Wösendorf. Ici, le climat est plus doux qu'en aval du Danube, car la région bénéficie d'un flux d'air chaud venant de l'Est. Ce contraste, par rapport à la fraîcheur du climat continental de l'Ouest, crée des conditions idéales pour la viticulture sur le haut plateau surplombant le Danube. «Notre objectif est d'exprimer le plus nettement possible les caractéristiques des différents terroirs, afin de trouver la symbiose parfaite qui mettra en valeur la typicité de chaque parcelle.» Mathias Hirtzberger.

Note de dégustation:

Jaune clair. Bouquet ouvert sur des parfums de pomme et de nectarine, ainsi que des arômes de verveine et de menthe. Milieu de bouche aux subtiles notes minérales, finale de moyenne intensité aux arômes de cire et d'agrumes.

Accompagne idéale:

Idéal avec des rissoles, des assiettes froides avec dips, un carpaccio de poisson ou de légumes, ainsi que des entrées légères et des poissons d'eau douce.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Basse-Autriche
Sous-région:	Wachau
Producteur:	Wein Hofmeisterei Mathias Hirtzberger
Notation(s):	Score 17/20, Falstaff 92/100, Parker 87/100
Elaboration:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2021
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	0860316

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Federspiel

Treu
Weinhofmeisterei
Mathias Hirtzberger

Origine:	Autriche
Notation(s):	Score 17/20, Falstaff 92/100, Parker 87/100
Traubensorte(en):	100% Grüner Veltliner
Apogée:	jusqu'en 2021
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés