



## Blaufränkisch 2019

CHF 22.50 | 10 cl = CHF 3.00

Robe rubis. Le nez dévoile un parfum de poivre vert, ainsi qu'une pointe de grenade et de menthe et une note délicate de graphite. Le palais très équilibré, épicé et corsé offre des nuances de cassis et une finale longue et douce.

|                               |                                      |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| Producteur                    | Weingut Umathum                      |
| Type d'article                | Vin rouge                            |
| Pays                          | Autriche                             |
| Région                        | Burgenland                           |
| Appellation                   | QW                                   |
| Millésime                     | 2019                                 |
| Format                        | 75 cl                                |
| Température de consommation   | 16° - 18°                            |
| Conservation                  | jusqu'en 2031                        |
| Cépages                       | Blaufränkisch                        |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites                |
| Numéro d'article              | 405869                               |
| Accord mets et vins           | Plats mijotés, Bœuf, Poisson, Gibier |
| Avis                          | Robert Parker 92/100                 |



### Vinification

La fermentation se fait avec les peaux afin d'extraire les colorants rouges et les tanins. Après environ trois semaines, le jeune vin est transvasé dans des fûts en bois et la fermentation malolactique est effectuée. Ensuite, le vin vieillit pendant deux hivers dans de vieux fûts de chêne afin d'acquies une certaine stabilité.

### Terroir

Sol calcaire coquillier clair et argileux, avec une petite part d'ardoise.

### Histoire





---

Le domaine viticole de Josef Umathum est situé à côté de l'imposante basilique de Frauenkirchen, à proximité du lac de Neusiedl. Ici, les vignes sont travaillées en biodynamie selon la philosophie de Rudolf Steiner: «Quand la terre commence à raconter l'histoire, le vin la termine: les chapitres de ce mythe créateur parlent d'une gestion des sols raisonnée ainsi que de la préservation des insectes utiles et de la biodiversité. Il est essentiel de veiller sur cette impressionnante richesse naturelle. Ces caractéristiques se retrouvent exprimées dans la diversité de nos vins. La délicatesse de notre approche donne vie à notre sensibilité.»

