



Blaufränkisch 2016

CHF 21.00 | 10 cl = CHF 2.80

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	2016
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Blaufränkisch
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	405866
Accord mets et vins	Plats mijotés, Bœuf, Poisson, Gibier



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'acquérir 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.»

