Blaufränkisch 2020

Le Blaufränkisch est LE cépage rouge du Burgenland par excellence. Plein de caractère, ardent et vigoureux. Couleur rouge rubis dans le verre. Le nez révèle un parfum de poivre vert avec un soupçon de grenade et de menthe, une note délicate de graphite. En bouche, très équilibré avec des notes de cassis, épicé et corsé avec une finale douce et longue.

Producteur	Weingut Umathum
Type d'article	Vin rouge
Pays	Autriche
Région	Burgenland
Appellation	QW
Millésime	2020
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	405860
Accord mets et vins	Fromage, Plats mijotés, Bœuf, 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.»