

DRINKS.

Ebner-Ebenauer Veltliner Vert Sauberg 2020 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500363
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Autriche
Région	Basse Autriche
Embouteilleur	Cave Ebner-Ebenauer, Laaer Straße 3-5, 2170 Poysdorf, Autriche
Marque	Ebner-Ebenauer
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	structuré, multicouche, épicé, juteux et minéral - presque salé
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	100 % Veltliner Vert
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon à vis
Tannin	Non
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2020



En accord avec cuisine asiatique, volaille, légumes,
fromages

Description

Le domaine viticole Ebner-Ebenauer se trouve à l'extrême nord-est de l'Autriche. Les bâtiments de style méditerranéen du village de Poysdorf, qui appartiennent à la famille de vigneron depuis de nombreuses générations et ont été largement rénovés en 2012, sont la maison et le lieu de travail de Marion et Manfred Ebner-Ebenauer. Les deux ne pourraient pas être plus opposés : il préfère se retirer dans la cave à vin vieille de 400 ans et bricoler ses créations, tandis qu'elle est constamment pleine d'énergie et à la recherche de nouveaux défis. Bien que Marion ait un jour préféré parcourir le monde, elle s'est installée par amour pour Manfred, qui a de profondes racines dans son pays natal. Aujourd'hui, ils exploitent tous les deux les 20 hectares de vignobles qui sont dispersés de manière colorée autour de Poysdorf. Comme le vignoble est divisé en plusieurs petites parties, Marion et Manfred peuvent profiter de la diversité des sols et cultiver plusieurs variétés. Une spécialité de la famille de vigneron sont les vins BIO à vignoble unique, qui proviennent de vignes âgées d'au moins 30 ans.

Dans ce cas, les vignes ont même 55 ans : Le Grüner Veltliner "Sauberg 2010" provient de la parcelle centrale de Sauberg, qui se caractérise par son sol argileux et graveleux. Les raisins du cépage national autrichien ont été récoltés en octobre 2020 et transformés en un vin blanc multicouche en mai 2021. Au total, 4 000 bouteilles ont été embouteillées, qui peuvent être stockées jusqu'en 2031. Le Veltliner Vert se marie bien avec la Viande Blanche, les Légumes, la cuisine Thaïlandaise, les produits de Boulangerie et le Fromage.