

WEISSENKIRCHNER ACHLEITEN SMARAGD WESS

LE TERROIR :

Voir fiche Jäger. Rainer Wess n'est pas propriétaire dans l'Achleiten, il s'agit ici de raisins achetés mais vinifiés au domaine.



LE CRU / LA BOUTEILLE

Données techniques :

Agriculture : raisonnée; pas de botrytis; Degré naturel à la vendange 94 O°

Vinification & élevage : Macération à froid ; FA à basse température (20°); élevage de 7 mois sur lies en cuve inox.

Rendement : 40 hl/ha

Alcool acquis : 13 %

Acidité : 6,6 gr/lit

SR : 4,6 gr/lit

SO2 (libre / total) : 42 / 92 mgr/lit

Classification : Wachauer Smaragd

Prix : 19,00 EUR (caviste)

Cote : Place :

Notes de dégustation :

LE DOMAINE : WEINGUT RAINER WESS, UNTERLOIBEN (WACHAU)

Amoureux de la région dont il n'est pas originaire, Rainer s'y est installé en 2003 après avoir travaillé dans le Bordelais, occupé diverses fonctions commerciales dans le vin et conseillé la coopérative Freie Weingärtner Wachau à Dürnstein. Les parcelles (5 Ha) sont échelonnées dans toutes la vallée depuis le Spitzergraben (Ried Bruck) jusqu'au Pfaffenberg dépendant de la région Kremstal. L'objectif est produire des vins plein de vivacité et de finesse.

Site internet : www.weingut-wess.at

Adresse : Kellergasse A-3601 Unterloiben

Tél.: x43 0699 12 69 83 73

