# WEISSENKIRCHNER KLAUS SMARAGD JAMEK

#### LE TERROIR:

Le Klaus tire soin nom du fait que ses terrasses pentues plongent vers le Danube. C'est absolument vrai pour la partie méridionale remise en état depuis 50 ans par le domaine Jamek. Le terrain est similaire à la partie basse de l'Achleiten : une faible couche de loess repose sur un socle d'amphibolite, feldspath et granat. L' orientation est globalement SE. La partie septentrionale prend plutôt la forme d'un plan incliné fendu d'un ruisseau en son milieu.







## LE CRU / LA BOUTEILLE

### Données techniques :

Agriculture : raisonnée ; âge moyen des vignes 38 ans

Vinification & élevage : Rendement : 25 hl/ha Alcool acquis : 13% Acidité : 7,5 promille SR : 5,5 gr/lit

SO2 (libre / total) : 39 / 186 mgr/lit Classification : Wachauer Smaragd

Prix: 32,70 EUR (caviste)
Cote: Place:

#### Notes de dégustation :

#### LE DOMAINE: WEINGUT JAMEK, WEISSENKIRCHEN (WACHAU)



Les Jamek ont débuté leur histoire au tout début du siècle passé et, petit à petit la renommée du domaine viticole a quasi pris le pas sur celle du restaurant au point qu'aujourd'hui le domaine est un des emblèmes de la culture de la Wachau qu'il a contribué à diffuser partout. La superficie exploitée avec grand soin par Hans Altmann a été augmentée au cours des temps pour atteindre les 25 Ha actuels. Son épouse, née Ilse Jamek, gère le restaurant. Chambres d'hôte disponibles.

Site internet : www.weingut-jamek.at

Adresse: Joching, 45 A-3610 Weissenkirchen

Tél.: x43 2715 2235