

LOIBNER LOIBENBERG SMARAGD KNOLL

LE TERROIR :

Cette impressionnante colline dominant la plaine alluviale de Loiben est le plus grand cru de la vallée en superficie. Exposé plein sud, c'est aussi un des plus chauds, subissant pleinement l'influence des courants panoniques. Les sols sont particulièrement pauvres et la pente accentuée. Comme ses voisins, il repose sur le socle de Gföhler gneiss. Dans la partie orientale, des micro vallons déterminent quelques micro-climat particuliers (Rothenberg, Süssenberg, Rauheneck).



LE CRU / LA BOUTEILLE

Données techniques :

Agriculture : raisonnée ; Degré naturel 100 °°
Vinification & élevage : FA en cuve inox; élevage sur lies de 8 mois partie en inox, partie en foudres.
Rendement :
Alcool acquis : 13%
Acidité : 6,9 gr/lit
SR : 8,0 gr/lit
SO2 (libre / total) : 36 / 120 mgr/lit
Classification : Wachauer Smaragd

Prix : 25,70 EUR (caviste)
Cote : Place :

Notes de dégustation :

