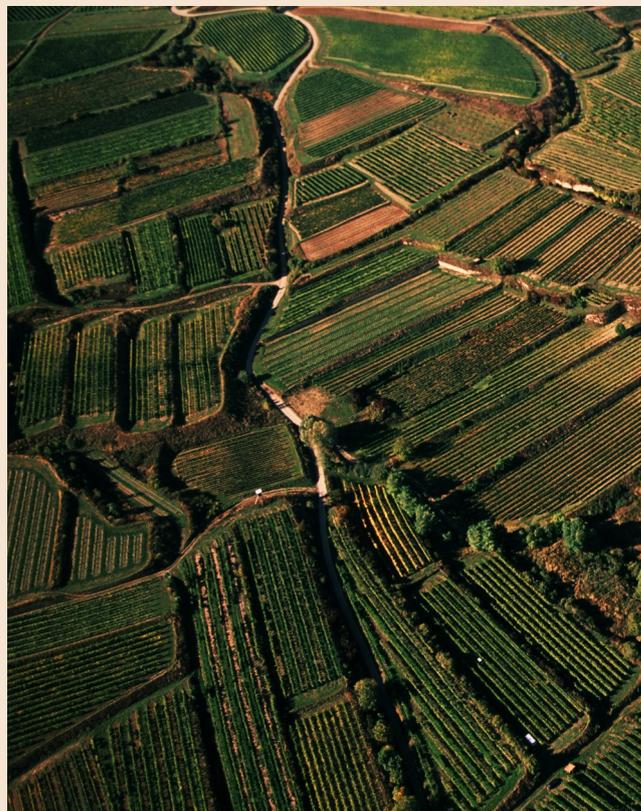
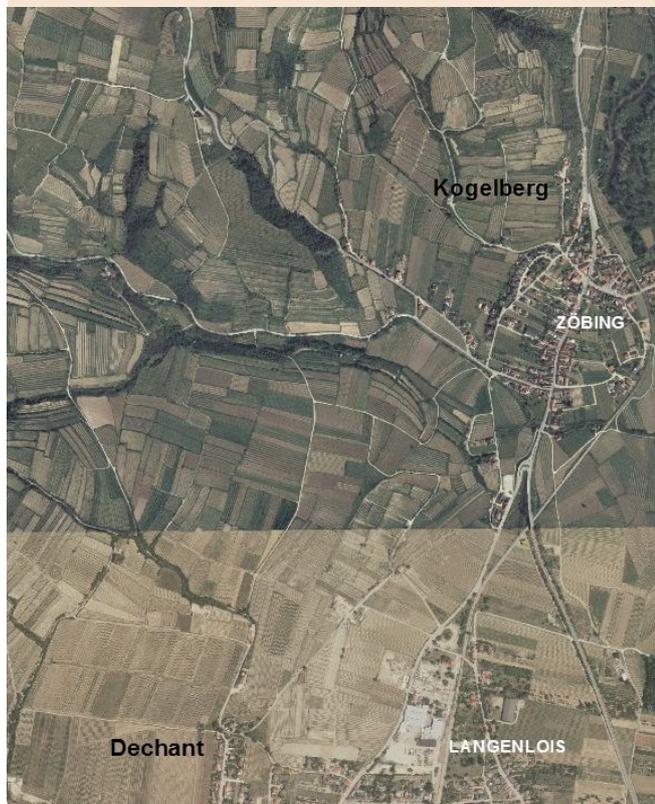


RIESLING DAC MAXIMUM HIEDLER

LE TERROIR :

La cuvée Maximum représente, chez Hiedler, une sélection qualitative effectuée sur le cépage concerné. Une partie vient du Heiligenstein, le reste des rieden Kogelberg (sur Zöbing— argile fine, loess sur socle cristallin) et Dechant (sur Langenlois—terroir de loess assez profond mais bien abrité et bien drainé, plutôt adapté aux rouges).



LE CRU / LA BOUTEILLE

Données techniques :

Agriculture : écologique quasi bio (non-certifié);
Vinification & élevage : Macération à froid 6 heures, longues
FA (11 semaines) à froid (21°) sans soufre ajouté ni enzymé,
ni levuré en cuve inox puis élevage sur lies en foudres d'acacia.

Rendement :

Alcool acquis : 13,0 %

Acidité : 6,2 gr/lit

SR : 6,3 gr/lit

SO2 (libre / total) : 58 / 148 mgr/lit

Classification : Kamptal DAC

Prix : 20,35 EUR (caviste)

Cote : Place :

Notes de dégustation :

LE DOMAINE : WEINGUT LUDWIG HIEDLER, LANGENLOIS (KAMPTAL)

Ce domaine de 26 Ha, initiateur de l'association « Traditionsweingüter in Österreich » est en outre assez connu en dehors de l'Autriche. Il combine assez bien tradition et innovation. Innovation dans la gamme avec des cépages bourguignons élevés en barrique ou en foudres et une cuvée rouge issue de pinot noir et sangiovese. Tradition dans l'approche sur les riesling et grüner veltliner. On peut déguster les vins dans leur buvette au centre de Langenlois.

Site internet : www.hiedler.at

Adresse : Am Rosenhügel, 13 A-3550 Langenlois

Tél.: x43 2734 24 68

