

LOIBNER SCHÜTT SMARAGD KNOLL

LE TERROIR :

Le Schütt est un petit cru de faible pente, en forme de triangle, situé au débouché du profond vallon partageant le Höhereck à l'ouest du Loibenberg à l'est. En réalité, il est double, administrativement et géologiquement parlant. La partie à droite de la route (orographiquement—donc ouest—sur Dürnstein) est exposée au SE et dispose d'une fine de sédiments sableux sur la roche mère. En outre, elle jouit d'un micro-climat spécifique. Cette partie est totalement vouée au riesling. L'autre partie (à gauche de la route—sur Loiben) exposée au SO dispose d'une couche arable plus importante qui convient au grüner veltliner.



LE CRU / LA BOUTEILLE

Données techniques :

Agriculture : raisonnée ; degré naturel 100 O°
Vinification & élevage : FA en cuve inox; élevage sur lies de 8 mois partie en inox, partie en foudres.
Rendement :
Alcool acquis : 13%
Acidité : 7,1 gr/lit
SR : 7,2 gr/lit
SO2 (libre / total) : 37 / 124 mgr/lit
Classification : Wachauer Smaragd

Prix : 33,90 EUR (caviste)
Cote : Place :

Notes de dégustation :

