

SPITZER SINGERRIEDEL SMARAGD HIRTZBERGER

LE TERROIR :

Le Singerriedel constitue le raide flanc gauche (dans le sens orographique) de la profonde combe située au nord de la localité. Ces terrasses très pauvres reposant sur un socle de roches cristallines (gneiss, schistes, mica) sont riches en fer et présentent les meilleures conditions pour le riesling. On tient généralement ce cru pour un des meilleurs d'Autriche.



LE CRU / LA BOUTEILLE

Données techniques :

Agriculture : raisonnée; Vendanges en plusieurs passages pour obtenir la plus haute maturité physiologique.

Vinification & élevage : macération à froid 10 h; FA en cuve inox, élevage partiel en foudres

Rendement :

Alcool acquis : 13,5 %

Acidité : 7,6 gr/lit

SR : 8 gr/lit

SO2 (libre / total) :

Classification : Wachau Smaragd

Prix : 20,35 EUR (caviste)

Cote : Place :

Notes de dégustation :

LE DOMAINE : WEINGUT FRANZ HIRTZBERGER, SPITZ (WACHAU)

Les Hirtzberger représentent assurément une des forces motrices de la Wachau et même de la viticulture autrichienne toute entière. Par le réaménagement de plusieurs terrasses et un travail maniaque à la vigne pour réduire les rendements et ne récolter (en plusieurs passages) qu'à maturité physiologique optimale, ils sont à la base du renouveau autrichien. Le domaine comporte 20 Ha et ne produit quasi que des blancs secs. Riesling et grüner veltliner se caractérisent par leur race et leur densité.

Site internet : www.hirtzberger.at

Adresse : Kremserstrasse, 8 A-3620 Spitz an der Donau

Tél.: x43 2713 22 09

