

WEISENKIRCHNER VORDERSEIBER SMARAGD HOLZAPFEL

LE TERROIR :

Le Seiber (dont la partie antérieure, dénommée « Vorderseiber » exposée eu SE est le plus appropriée à la vigne) est cette colline étendue qui surgit de la plaine au nord-ouest de la localité. On se trouve ici sur le socle de paragneiss (quartz, micaschiste et feldspath issu de la cristallisation par forte pression des roches sédimentaires). La partie à mi-coteau est la plus intéressante.



LE CRU / LA BOUTEILLE

Données techniques :

Agriculture : raisonnée
Vinification & élevage :
Rendement :
Alcool acquis :
Acidité :
SR :
SO2 (libre / total) :
Classification : Wachau Smaragd

Prix : 22,15 EUR (caviste)

Cote : Place :

Notes de dégustation :

LE DOMAINE : WEINGUT KARL HOLZAPFEL, WEISENKIRCHEN (WACHAU)

Viticulteur passionné, Karl Holzapfel chérit ses vignes comme ses enfants et élèvent ses vins dans le même esprit. Des maturités justes (en général, on évite botrytis et surmaturation), de petits rendements, des vinifications précises pour élaborer des vins structurés et racés sans trop d'alcool. Installé dans des bâtiments historiques de 1308, le domaine compte aujourd'hui 14 Ha. Karl Holzapfel est également très connu pour ses eaux de vie (la distillation est sa seconde activité, gérée dans le même esprit). Quant à Madame, elle dirige le Restaurant de famille établi au même endroit. Possibilité de loger en chambre d'hôtes.

Site internet : www.holzapfel.at
Adresse : Joching, 36 A-3610 Weissenkirchen
Tél.: x43 2715 23 10

