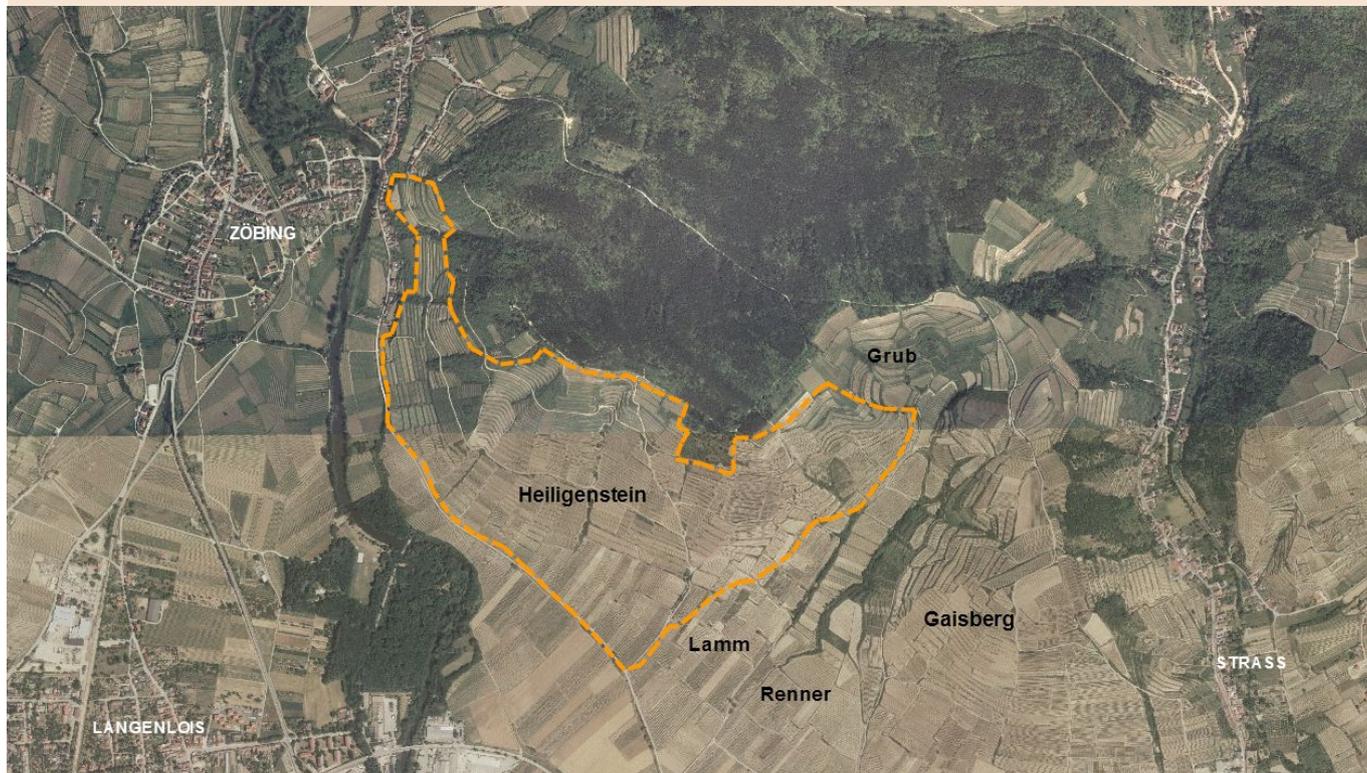


ZÖBINGER HEILIGENSTEIN EICHINGER

LE TERROIR :

Colline et cru emblématique de la région de Langenlois, et terre à riesling par excellence, le Heiligenstein bénéficie d'un micro-climat ensoleillé et particulièrement protégé dans la combe orientée sud qui se trouve en plein milieu du coteau. Pour cette raison, il est en outre assez sensible à la sécheresse d'autant que la couche superficielle du sol est plus sableuse qu'argileuse. Le sous-sol, compact, est de type cristallin (granulit, gneiss) et volcanique. A noter que le site est protégé en raison de la présence d'une flore rare.



LE CRU / LA BOUTEILLE

Données techniques :

Agriculture : raisonnée.

Vinification & élevage : macération pré-fermentaire de 15h puis pressurage et seconde macération de 18h; les moûts sont ensuite levurés pour la FA puis élevage en cuve inox

Rendement : 30 hl / ha Degré naturel : 95 O°

Alcool acquis : 13,0 %

Acidité : 7,2 gr/lit

SR : 8,2 gr/lit

SO2 (libre / total) : 38 / 95 gr/lit

Classification : QbA trocken

Prix : 19,80 EUR (caviste)

Cote : Place :

Notes de dégustation :



LE DOMAINE : WEINGUT BIRGIT EICHINGER, STRASS (KAMPTAL)

Birgit Eichinger, par ailleurs membre éminent de la confrérie « 11 Frauen und ihre Weine », aime les vins de caractère, associant puissance et élégance. Style à la personnalité un peu musclée qu'elle cherche à mettre en avant dans sa production issue d'un domaine de 9 Ha. L'encépagement est exclusivement blanc avec un focus sur le grüner veltliner qui en représente 60%. Le domaine conserve également, dans sa « bibliothèque du vin » quelques exemplaires des millésimes passés qui en sont la mémoire vivante. Cette « bibliothèque » est ouverte une fois l'an à la dégustation...

Site internet : www.weingut-eichinger.at

Adresse : Langenloiserstrasse, 365 A-3491 Strass

Tél. : x43 2735 56 48