



RAW Gewurztraminer

Weingut Malat

À seulement une heure de route de Vienne, en contrebas de la magnifique Abbaye de Göttweig, Weingut Malat repose sa réputation sur trois siècles de viticulture. Fondé il y a presque 300 ans, Weingut Malat produit des vins rouges, blancs, oranges et mousseux depuis 10 générations. Pionnière de la région de Kremstal, cette maison est l'une des plus respectées d'Autriche.

Producteur : Weingut Malat

Région : Kremstal, Autriche

Appellation : Landwein

Millésime(s) : 2020

Cépage(s) : 100% Gewurztraminer

Taux d'alcool : 12,5% Taux de sucre: 1,4 g \L

Format : 750 ml

Code S.A.Q. : Spécialité par lot 13985961

Prix : 30,25\$ particulier / 26,31\$ licencié

Type de sol

Argilo-calcaire principalement.

Viticulture

Vendanges manuelles uniquement. Vignes de 10 à 50 ans d'âge.

Vinification et élevage

Fermentation à température contrôlée avec levures indigènes seulement. Le vin est laissé en macération pelliculaire pour 15 jours, les 6 premiers jours à 12 °C puis 9 jours à 20°C. Pressurage délicat et lent. Court passage en barriques de 4000 à 6000L, sur lies, juste avant l'embouteillage pour filtrer naturellement le vin. Bâtonnage 2x/mois.

Commentaires de dégustation

Robe impressionnante orangée aux reflets rosés due à la couleur du Gewurztraminer. Au nez le vin est très aromatique avec des notes d'agrumes confits et de pierres à fusil. En bouche, il offre une belle structure avec de beaux tanins soyeux et délicats.

Accords vins et mets

Parfait pour les volailles et viandes blanches, pour accompagner les fromages.

Pour un meilleur service

Servir entre 12 et 14°C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire mais peut se bonifier en bouteille pendant 5 ans.