ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Gemischter Satz Kalkterrassen

ROX090

Historique

La mention de la famille Prieler apparaît pour la première fois dans les documents de Schützen en 1347. Après des années en polyculture, les premiers vins sont mis en bouteille il y a plus 150 ans et ne cessent de remporter des prix depuis. Le domaine d'une vingtaine d'hectares est situé dans la commune de Schützen dans la zone Leithaberg du Burgenland. Les différentes parcelles du vignoble sont plantées à 70% avec des cépages rouges (Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot noir et St-Laurent) et 30% avec les cépages blancs (Pinot blanc, Chardonnay et Welschriesling).

Aujourd'hui, Prieler compte parmi les domaines viticoles les plus connus d'Autriche avec ses vins complexes et élégants. La famille en est convaincue: « la combinaison d'un grand site avec le bon cépage et le microclimat unique de la région donne naissance à des vins qui restent dans les mémoires. »

Reconnaissance

Pays	Autriche	**Producteur**	Prieler
Région vinicole	Autriche	**Cépage(s)**	Welschriesling, sauvignon blanc, Pinot blanc, muscat, Grüner Veltliner
Appellation	Burgenland	**Conservation**	3 à 5 ans
Service	10-12°C		

Description

Oeil Robe jaune pâle

Nez Notes de fruits blancs, de pêche et de fleurs soutenues par des épices et du miel

Bouche Très frais, il est impressionnant par sa structure et sa concentration en saveurs.

Accord mets/vin Immensément agréable et très polyvalent avec les mets, c'est un vin de tous les jours, parfait avec les plats plus légers comme avec les plats copieux.

Commentaires Le Gemischter a une longue histoire en Autriche. Le mot signifie "mélangé" ou "varié" en allemand. C'est un vin où le vigneron récolte un champ entier quelles que soient les cépages qui y poussent, et les fermente en même temps (ou majoritairement).

Fermentation à température contrôlée en cuve inox, élevage sur levures fines en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille

Sols calcaires près du lac de Neusiedl

Sucre résiduel: 1,9 g/l

Biologique.

En une ligne