ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Pinot blanc Schützen am Gebirge, Ried Seeberg

ROX091

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

92 points - Falstaff (mill. 2023 et 2024)

Pays	Autriche	**Producteur**	Prieler
Région vinicole	Autriche	**Cépage(s)**	Pinot blanc
Appellation	Qualitätswein	**Conservation**	5 à 7 ans
Service	8-10° C		

Description

Oeil Robe jaune verdâtre clair, reflets argentés

Nez Délicatement épicé sur un fond de poire jaune fine, une touche de noix et de zeste d'orange frais.

Bouche Texture vive en bouche, équilibré, belle légèreté, notes d'orange confite en finale.

Accord mets/vin Crustacés, moules sauce au vin blanc, risotto aux crevettes et tomates, raviolis de homard, plats de veau, porc fumé, jarret de porc

Commentaires Dans le Seeberg, le sol est parsemé de calcaire et souvent réchauffé par le soleil. Il absorbe et stocke de manière optimale les rares précipitations et favorise l'apport en nutriments de la vigne.

Récolté tardivement, mûr et sain, le moût est laissé en contact avec les peaux pendant trois jours. Cela ouvre un spectre aromatique qui combine doucement mais avec insistance les poires mûres avec des notes de fleurs et de prairies et les intègre dans une texture équilibrée et juteuse.

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

Sucre résiduel: 3,2 g/l

Biologique.

En une ligne