ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Blaufrankisch Johanneshöhe, Oggau am Neusiedlersee

ROX092

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)**	Blaufränkisch
Appellation	Burgenland	**Conservation**	jusqu'à 10 ans
Service	15°C		

Description

Oeil Robe grenat rubis foncé

Nez Nez de baies noires, d'écorces délicates de mandarine, d'épices minérales.

Bouche Bouche complexe, fraîchement structurée, fruits rouges.

Accord mets/vin Vin polyvalent qui se marie bien avec une variété de plats. Risotto de champignons, joue de boeuf, osso bucco. Il se marie bien avec des fromages comme la feta, le gouda et le roquefort.

Commentaires Terroir: Sol argileux brun avec galets, très riche en fer

Les raisins poussent dans neuf vignobles différents, presque tous situés sur des terres brunes. On peut juger de l'importance de ce vin pour le vigneron par le fait qu'il quitte la cave au plus tôt au bout de deux ans, mais parfois seulement après trois ans, où il vieillit la plupart du temps dans de grands fûts en bois.

Dans son interprétation de Johanneshöhe, Georg Prieler cherche à donner du poids à la légèreté. L'élégance, la buvabilité et le fruit sont au premier plan, les tanins, la puissance et les épices se contentent de seconds rôles. Il ne faut pas se méprendre sur cela. La profondeur, l'équilibre et l'intensité ont également la priorité absolue dans le Johanneshöhe, ils s'encastrent simplement dans une base plus aérienne.

Fermentation en cuve inox pendant 2 semaines avec baies entières. Vieillissement de 28 mois en grands fûts traditionnels en bois.

Sucre résiduel: 2,8 g/l

Biologique.

En une ligne