

MEINKLANG



Ferme familiale en biodynamie, aussi inspirante qu'attentionnée

Située sur la côte orientale du lac Neusiedlersee dans l'Est de l'Autriche, tout près de la plaine hongroise, la ferme et domaine Meinklang sont sous les bons soins d'Angela, Werner et leur équipe.

Sur place, se côtoient des vignes, céréales anciennes, vergers, potagers, prairies d'herbes et fleurs sauvages, mais aussi un troupeau de vaches dont la contribution en engrais naturel est essentielle et inestimable pour le domaine. Cette idée de biodiversité se traduit jusque dans l'architecture du vignoble où, pour rompre avec la monotonie des rangs, de nombreux îlots végétaux ont été créés, tel un véritable Wein Garten!

Provenance : Autriche / Burgenland

Type : Blanc

Millésime : 2023

Cépages : 50% harslevelu, 50% juh fark

Viticulture : parcelle de 2 ha de vignes de 45 à 60 ans, en coteaux, situées les terres hongroises du domaine; vendanges manuelles.

Vinification : macération pelliculaire sur 48h; pressurage délicat; fermentation en cuve inox, via levures indigènes.

Élevage : 2 ans, en vieux fût de chêne hongrois

Dégustation : arômes de pomme jaune, abricot et épices douces, acidité fraîche, finale sur les agrumes et raisins de Corinthe.

« La bouche est ample et ronde en attaque, mais bien cadrée, avec une finale crayeuse. À apprécier à table avec un sauté de légumes verts au gingembre ou des dumplings. »

- Nadia Fournier, Les Méchants Raisins, Juillet '26



Vulkan



31,00\$

Spécialité par lot



09120012746169