



Grüner Veltliner



20,95\$

Produit régulier



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, sous les bons soins d'Angela, Werner, et de leur équipe, fonctionne comme un organisme en soit.

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 : 2025

Cépage : grüner veltliner

Vinification : fermentation spontanée via levures indigènes

Élevage : 4 mois sur lies en cuve inox

Dégustation : notes de pomme verte, lime et poivre blanc, acidité vive, corps léger, finale ultra sapide.

Un grüner bio dont la réputation n'est plus à faire, vif, décontracté, rassembleur : l'apéro dans un flacon !

Pour visualiser la vidéo de description du produit, c'est par ici

