



*Coureur
des vignes*



GRÜNER VELTLINER ALTE REBEN

WEINGUT ALLRAM

KAMPTAL DAC RESERVE, AUTRICHE

ALLRAM

Le domaine Allram est situé au coeur de la zone viticole Kamptal dans l'emplacement pittoresque, Straß im Straßertale. La cave appartient à une famille qui a réussi à s'établir au sommet de la viticulture autrichienne grâce à des décennies de travail de qualité constante. L'affaire familiale est reprise en 1992, par Michaela Haas-Allram et son mari, Erich Haas. Le couple met en place des installations modernes tout en conservant un part de tradition comme du temps des parents de Michaela. L'amour et la passion du couple pour leur travail permet la production de vins très typés, différents selon le cépage à partir duquel ils sont élaborés. Grüner Veltliner Gaisberg, Riesling Heiligenstein, Grauburgunder et Chardonnay sont de renommée internationale et admirés.

LE VIN

Ce Grüner Veltliner provient d'une sous-zone très qualitative de Kamptal. Les conditions du vignoble dont il provient, nommé Hasel, sont si optimales pour la culture du typique cépage autrichien qu'on disait anciennement qu'aucun vigneron ne pourrait trouver femme sans en posséder!

La sélection de vieilles vignes mêlées au climat sec et froid de la région donne lieu à un vin harmonieux, d'une fraîcheur et d'un équilibre remarquable ! Les sols, riches en quartz, calcaire et argile, conservent des réservoirs profonds et humides permettant à la vigne d'éviter tout risque de déshydratation.

Arborant une robe jaune doré brillante, ce Grüner est un délicieux cru aux notes d'agrumes et d'épices. En bouche, il combine force et élégance, qui s'expriment à travers de riches saveurs de fruits jaunes et de miel. Relevé par une touche subtile de poivre, la dégustation se conclut par une finale longue et vive qui rehaussera le goût des plats à base de fruits de mer et de poissons. A essayer avec la cuisine asiatique !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Grüner Veltliner
- Vinification : en cuves d'acier inoxydable
- Age des vignes : 30 à 60 ans
- Degré d'alcool : 13,5%

Code SAQ : +12894013

