Wijnfiche

Mehofer - Neudegg | Wagram DAC | BIO Zweigelt
Autriche (WAGRAM) — 2022

Domaine

Weingut Mehofer

Situé sur les coteaux en altitude à l'extrême nord de la région viticole du Wagram, au nord-ouest de Vienne, ce domaine bénéficie d'une riche histoire familiale qui s'étend sur plus de 300 ans et dix générations. Fidèle à la tradition, il se consacre aujourd'hui à des cépages authentiques tels que le Grüner Veltliner et le Roter Veltliner, avec une attention particulière portée à l'exceptionnel vignoble de Wadenthal. Depuis plus de trente ans, tous les vins y sont élaborés selon les principes de l'agriculture biologique, donnant naissance à des vins de caractère qui reflètent leur terroir avec pureté et expression.

Vinification

Les vignes sont situées à 300 mètres d'altitude et sont âgées de 23 à 46 ans. Les raisins sont récoltés à la main et soigneusement sélectionnés. Lors de la fermentation, 20 % des grappes sont vinifiées entières ; 20 % des raisins ne sont pas éraflés, tandis que 60 % le sont. Après le pressurage, le vin est élevé pendant environ un an dans de grands foudres autrichiens en chêne de 3 500 litres. Une production biologique avec une intervention minimale en cave.

Dégustation

Dans le verre, ce vin présente une robe rubis éclatante et juvénile. Le nez dévoile de frais arômes de fraise des bois, de griotte, de fleurs jaunes et de bois épicé. La bouche est marquée par des notes de fraise, d'airelle rouge, de fines herbes aromatiques, de clou de girofle et de pain noir, issues de l'élevage en fût de chêne. Un vin particulièrement séduisant qui allie harmonieusement jeunesse et profondeur, porté par une belle fraîcheur et des tanins soyeux.

Mets adaptées

Volaille | Fromage mi-dur | Champignons des bois | Viande de veau

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Zweigelt (100%)
Viticulture: Biologique
Stocker (années): + 5-7
Servir à: 14-16 °C
Profil de goût: Fruité léger

