

Vif

LE PETIT BALLON



Domaine Gruber Röschitz

Cuvée Traubenperlen
Klassic Millésime 2017

NIEDERÖSTERREICH (AUTRICHE)

BIO

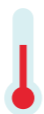
Domaine Gruber Röschitz

Cuvée Traubenperlen
Klassic Millésime 2017

BIO

NIEDERÖSTERREICH (AUTRICHE)

Vif




SERVICE

10°C

CARAFAGE

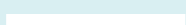
non


 Puissant

 Complexe

 Épicé

 Fruité

 Boisé

 Tannique



L'avis de Jean-Michel Deluc

Le «Klassic» au naturel.

Ce «Klassic», nous l'avons découvert lors du salon des bios de Montpellier. Le Grüner Veltliner est un cépage emblématique autrichien qui me rappelle mes soirées dans les «Heurigen» viennois à déguster ce vin blanc léger et friand en grignotant et en écoutant de la musique. Un vin d'ambiance, certes, mais aussi un vin sérieux aux arômes d'agrumes, de fleurs blanches, légèrement acidulé et perlant.

Domaine Gruber Röschitz





Au nord de Vienne, presque à la frontière avec la Tchéquie, se trouve Röschitz. À Röschitz, la famille Gruber, composée d'Ewald, Maria et Christian, opère dans la région du Weinviertel une récolte naturelle et familiale vieille de trois générations. Positionné entre 250 et 360 mètres au-dessus du niveau de la mer, leur vignoble propose dix cépages différents répartis sur sept parcelles, et produit des vins généreux et délicats.



Niederösterreich (Autriche) A-3743 Röschitz

PRIX ABONNÉ **9,90€** PRIX CONSTATÉ **14,90€**



 SERVICE ~~~~~	10°C
 CARAFAGE ~~~~~	non
 À DÉGUSTER AVANT ~~~~~	2020
 ACCORD PARFAIT ~	Wiener Schnitzel

Côté fourchette

À déguster dès à présent avec...



VIANDES

Escalope viennoise, charcuteries fumées, viandes froides, poulet mayonnaise, hamburgers



LÉGUMES

Crudités, salade de haricots verts et oignons rouges



POISSONS

Poissons crus marinés, tartare de poissons, calamars frits, sole meunière



FROMAGES

Fromages de chèvre frais et demi-secs, fromages frais aux herbes

Détails



CÉPAGE(S)

Grüner Veltliner



À DÉGUSTER AVANT

2020



CULTURE

Biologique



ALCOOL

12,5%

CONTENANCE

750 ml

Dégustation



ŒIL

Vin blanc à la robe or pâle avec des reflets argentés et une brillance qui trahit de la fraîcheur.



NEZ

Au nez, le vin est fin et fringant sur des arômes d'agrumes, de fleurs blanches et de menthe blanche.



BOUCHE

Frais et vif en attaque, avec des saveurs de fruits blancs et d'agrumes relevées de quelques perles de gaz.



Prix imbattable
pour les abonnés



Livraison offerte
à partir de 6 bouteilles



4 à 8 jours
de livraison