



Wijnfiche

Minkowitsch - Chardonnay Granitsteinfass | 5+1 Promoprijs | Niederösterreich Autriche (WEINVIERTEL) – 2020

Domaine

Weingut Lehner - Minkowitsch

La cave Minkowitsch est une entreprise familiale traditionnelle qui existe depuis 1875. La sixième génération est maintenant à la barre. Un nouveau chapitre de leur histoire viticole s'est ouvert depuis 2022. La fusion de deux familles de vins : Lehner et Minkowitsch. Lukas Lehner et Agnes Lehner-Minkowitsch ont réuni leurs familles non seulement en privé, mais aussi professionnellement. Deux vigneronns indépendants travaillent désormais ensemble vers un avenir commun.

Ils produisent principalement des vins blancs frais et fruités et des rouges onctueux sur environ 7 hectares de vignes. Les vignobles sont situés dans le sud du Weinviertel, à Velm-Götzendorf et Mannersdorf an der March, au nord-est de Vienne, à la frontière avec la Slovaquie. La philosophie de la vinification est la plus simple que l'on puisse imaginer : ses propres vignes, ses propres raisins et son propre vin. Le résultat est des vins de cépages équilibrés et harmonieux.

Vinification

De chardonnay druiven komen van stokken met een leeftijd boven de 40 jaar. Het sap van de druiven vergist in granieten vaten. De malolactische gisting laat men spontaan gebeuren. De wijn rijpt nog eens 20 maanden in deze speciale granietstenen vaten. Dit is een nieuwe, pure vinificatiemethode die sinds 2017 bestaat. Door het ruwe oppervlak van het graniet, heb je een groter contactoppervlak voor het contact met de most. Graniet zorgt ook voor een andere en meer ideale zuurstofvoorziening. Tijdens het fermentatieproces wordt de gegenereerde warmte opgeslagen en geleidelijk weer afgegeven, er is dus geen koeltechniek nodig.

Dégustation

In het glas fonkelend geelgroen, met een uitnodigend boeket van aangenaam exotisch fruit, subtiële kruidigheid, sinaasappelschil en fijne minerale tonen. Het mondgevoel is romig, vol en gebalanceerd, met een rijke fruitige smaak, versterkt met minerale toetsen en goed geïntegreerde zuren, resulterend in een lange fruitige afdronk met verfrissende mineraliteit.

Mets adaptées

Turbot | Fromage - mi-doux | Homard | Pâte | Poisson - Barbue

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Chardonnay

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 5-7

Servir à: 10-12 °C

Profil de goût: Rond et souple

