



Producteur : Weingut Pittnauer

Couleur : Orange

Appellation : Burgenland

Type de produit : Vins

Pays : Autriche

Région viticole : Burgenland

Nom du propriétaire : Gerhard Pittnauer

Géologie du sol : Limon et craie.

Encépagement : Grüner Veltliner (40%), Chardonnay (30%), Sauvignon Blanc (10%), Pinot blanc (10%), Rheinriesling (5%) et Neuburger (5%)

Vinification : Vendanges manuelles et fermentation spontanée en mono-cépages. Le période de macération pelliculaire varie selon le cépage (entre 8 et 14 jours).

Élevage : 80% en vieux fûts de chêne et 20% en amphores de terre cuite. Tous les vins sont élevés en mono-cépages pendant 10 mois, puis assemblés environ 2 semaines avant la mise en bouteille. Non-collé, non-filtré.

Aspect visuel : Paille dorée, dense et voilé.

Aspect gustatif : Un vin orange autrichien enjoué, invitant et vivant. De fines notes d'herbes se combinent avec des notes fraîches de pêche et de pomme, des fleurs blanches et un sous-entendu crayeux.

Aspect olfactif : Le nez regorge d'arômes de fruits tropicaux, de fleurs et d'un soupçon de miel.

Conservation : À déguster dès maintenant!

Le domaine :

C'est à 18 ans que Gerhard Pittnauer se vit donner les rênes de la propriété en familiale, à la suite du décès inattendu de son père. Propulsé dans le monde adulte, il dû se former lui-même à faire du vin et trouver par quel angle aborder le métier imposé.

C'est en s'ouvrant aux vins du monde qu'il a compris le caractère unique des cépages locaux - zweigelt, blaufränkisch et Saint-Laurent - ainsi que ce terroir qui permet de faire des vins digestes, polyvalents et peu alcoolisés. Tout le travail y est manuel, du compost à la taille en passant par la récolte, sans calendrier ni doctrine. Les vins, vivants et pleins de caractère, sont fermentés naturellement et les élevages faits sans bois neuf.

Désormais considéré comme un avant-gardiste dans son pays, Gerhard Pittnauer a su, avec observation et instinct, trouver sa voie et la paver pour les générations suivantes.