



Producteur : Weingut Pittnauer

Couleur : Orange

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 35.75 \$

Appellation : Österreich

Type de produit : Vins

Pays : Autriche

Région viticole : Basse-Autriche

Nom du propriétaire : Gerhard et Brigitte Pittnauer

Géologie du sol : Limon et craie

Encépagement : Muscat Ottonel (40%), GelberMuskateller (30%) et Sauvignon Blanc (30%)

Vinification : Vendanges manuelles, vinification naturelle sur levures indigènes avec légère macération pelliculaire

Élevage : Mis en bouteille sans clarification n filtration

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.

Revue de presse :

Falstaff Wein Guide , www.falstaff.com, Jul 2023

Delicately cloudy pale yellow green colour with silver reflections. Fresh yellow tropical fruits, hints of kumquat, mineral touch, fine fruity aroma. Light on its feet, with fresh acidity, a touch of nutmeg, good persistence, floral nuances, makes you want another glass.

<https://www.falstaff.com/en/wines/weingut-pittnauer-2022-perfect-day>