



**Producteur :** Weingut Jurtschitsch

**Couleur :** Blanc

**Unité :** 6

**Format :** 750ml

**Prix :** 37.75 \$

**Appellation :** Niederösterreich

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Autriche

**Région viticole :** Basse-Autriche

**Encépagement :** Grüner Veltliner (100%)

**Aspect visuel :** Jaune paille clair, reflets verdâtres à dorés

**Aspect gustatif :** Fraîche, vive, légère sensation juteuse.

Fruits (pomme, poire), agrumes, parfois banane verte, «  
Limoncello » dans certains vins de loess

**Aspect olfactif :** Pommes vertes, poire blanche, agrumes  
(citron, lime)

**Accord vin et mets :** Fruits de mer, poissons (par exemple  
truite), salades légères

### Le domaine :

La cave Jurtschitsch, située à Langenlois, est l'une des plus prestigieuses d'Autriche et reflète parfaitement la culture du vin autrichienne à son meilleur niveau.

Alwin et Stefanie Jurtschitsch dirigent le domaine familial depuis quelque temps déjà et sont parvenus à réinterpréter le vin haut de gamme à leur manière. Pour eux, cela signifie vinifier des vins authentiques, complexes et spécifiques à leur terroir, avec un style frais et élégant — en d'autres termes, permettre aux différentes appellations de Langenlois de s'exprimer individuellement. Les nouveaux paramètres, qui reposent en réalité sur de longues traditions, en sont l'origine : une agriculture biologique, des sols sains, des interventions minimales en cave et une volonté d'expérimenter pour rester en prise avec les richesses infinies que cache le monde du vin.