

# WINZERHOF ALTMANN

## Grinder

### WEIN AUS ÖSTERREICH

**Importation privée (caisse de 6 x 750 ml)**

**Pays :** Autriche

**Région :** Niederösterreich (Basse-Autriche)

**Millésime :** 2022



50 % Grüner Veltliner  
50 % Zweigelt



Alcool : 11 %



Terroirs de löss à 185 mètres d'altitude. Les vignes d'environ 40 ans sont vendangées manuellement à la mi-septembre, puis la macération pelliculaire avec grappes entières se fait en même temps que la fermentation spontanée pendant 6 jours. Élevage 24 mois sur lies sans bâtonnage en vieilles barriques de chêne français. Vin non filtré. Total de SO<sub>2</sub> : 10 mg/l



Ce vin rosé frappe autant par sa couleur saumonée prononcée que par son étiquette affichant les deux couleurs des baies. On sort le moulin à poivre blanc (pour le Grüner Veltliner) et noir (pour le Zweigelt) avec ce vin. Bien sûr, les fruits rouges acidulés, l'orange sanguine et la capucine complètent le profil aromatique, sur une bouche qui a de la gueule!



À la suite d'un travail dans un petit domaine familial néo-zélandais, mais aussi avec sa formation et son séjour en Afrique du Sud, Matthias Altmann s'est laissé inspirer par l'idée de stabilité de la nature. De là vient sa philosophie : « Laisser le vin devenir » et se créer par lui-même. À travers une conduite durable, diversifiée et naturelle de son vignoble de 3,5 ha à Traisental, depuis 2018, l'essence de ses vins se crée essentiellement dans les vignes et non au chai. Ses produits sont tous non filtrés, non traités et tout en complexité. Il vise à obtenir une certification Demeter.

