



MICHI LORENZ

Wicked Garden

STEIERMARK

Importation privée (caisse de 6 x 750 ml)

Pays : Autriche

Région : Styrie (Steiermark)

Millésime : 2022



Pinot blanc
Riesling (Rhine Riesling)
Sauvignon blanc



Alcool : 12,5 %
Sucre résiduel : 1,5 g/l
Sulfites : <10 mg/l (nature)



Le vignoble est sur des terrasses à flanc de collines entre 400 et 550 mètres d'altitude, sur des sols schisteux rouge et noir. Vendanges manuelles, éraflage, puis macération pelliculaire de 2 à 4 jours avec fermentation spontanée. Le vin est élevé 10 mois en cuves inox sur ses lies. Non filtré.



D'un jaune paille aux reflets dorés, légèrement voilé, ce vin est une symphonie de fruits frais comme la poire, la pêche mûre et la pomme jaune, sur une impression vive en bouche avec une finale saline et voluptueuse.



Le vignoble de 16 ha de Michi Lorenz est converti en bio en 2018 et est certifié Demeter depuis 2020. Ces terres cultiveraient la vigne depuis plus de 500 ans. Des vins typiques en trame de fond, mais avec des personnalités franches, harmonieuses et innovantes.

