



FOAM CIDER

MEINKLANG

AUTRICHE, NEUSIEDLERSEE

Peu de domaines biologiques et biodynamiques sont plus attentionnés que celui de Meinklang. Toute la famille Michlits vit et travaille sur ce domaine. La jeune Angela Michlits est vigneronne, et son mari Werner gère le fonctionnement. Le frère cadet de Werner s'occupe des bovins qui sont nourris de céréales biologiques et d'herbe pour créer la fertilisation biologique qui servira aux raisins et aux fruits cultivés sur le domaine.

Les vignobles Meinklang se trouvent sur la côte orientale de Neusiedlersee dans l'est de l'Autriche à proximité de la frontière hongroise.

Les vignes sont plantées à proximité des lacs, où les longues journées d'été permettent la meilleure maturité phénolique qui soit, tandis que les soirées fraîches donnent aux raisins un repos bien mérité et des saveurs fraîches et fruitées.

[Découvrez le Domaine Meinklang](#)

DANS LA VIGNE

Vendange: manuelle

100% variété de pomme Topaz provenant du verger Meinklang. Cueillette en août et début de fermentation en cuve inox. Fermentation en bouteille. Non filtré et dégorgé à la main. 19g/L de sucres résiduels. Végan

MODE D'EMPLOI

Service: 6-8°C

Potentiel de garde: À boire dans les 2 ans.

Notes de dégustation: Un cidre sec, vivant et droit.

À table avec: Accompagnera parfaitement une tarte tatin. Ou juste comme ça!

La QV
5679 rue Fullum
Montréal (QC) H2G 2H6

info@laqv.ca