



H16

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

Culture: Biodynamique

Sol: Volcanique

Encépagement: 100% Harslevelü

Âge des vignes: 35 ans

Vendange: Manuelle

DANS LE CHAI

Vinification: Macération pelliculaire. Fermentation spontanée sur levures indigènes. Sans filtration et légère teneur en soufre (25mg/l).

MODE D'EMPLOI

Service: 9-12°C

Potentiel de garde: 5 ans

Notes de dégustation: Élevé sur les terrasses parmi les colonnes de lave du célèbre volcan éteint de Somlo en Hongrie, ce vin jaune vif est légèrement nuageux en raison de l'absence de filtration. S'y retrouvent des arômes de fruits à chair jaune, de pamplemousse et d'épices. La minéralité et la fraîcheur lui confèrent complexité et profondeur. Le H16 est sans contredit une cuvée riche, puissante et pleine de caractère.

À table avec: Lapin rôti à la polenta et bacon croustillant.

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

info@laqv.ca