



BRUNO LANDAUER

Ruster Eiswein 2018 (0.375L)

Vendangé le 29 novembre 2018

50% Furmint, 50% Pinot Blanc

Autriche, Burgenland

Après 6 années de disette et beaucoup de raisins perdus, Bruno Landauer revient enfin avec un nouveau Eiswein. En effet le dernier datait de 2012. A l'origine, les raisins (50% Furmint et 50% Weissburgunder) sur deux vignobles distincts, étaient destinés à l'élaboration d'un moelleux de type Beerenauslese et devaient être vendangés trois ou quatre jours plus tard. Mais un bon coup de gel inattendu le 28 novembre 2018 au soir lui a fait changer d'avis et lui a permis de réaliser cet Eiswein, pour une micro-cuvée de 680 litres environ... à 5h du matin, la vendange a débuté par -7°C, base minimale pour un produit de ce type. A 12h, tout était terminé et les raisins commençaient leur très lent cycle de pressurage.

La robe est claire, gage d'un bon état sanitaire des raisins ; au nez, c'est la finesse, plus que la grande puissance qui domine ; la bouche confirme l'impression olfactive avec beaucoup d'équilibre et des arômes de type épices douces comme le gingembre, sans oublier le poivre et une ineffable nuance de sous-bois

Vin rarissime !

Alcool : 11 %

Sucres résiduels : 145 g/L