

BRUNO LANDAUER

Cuvée LAN1

Blaufränkisch 50%, Cabernet
Sauvignon 40% et Pinot Noir 10%

Autriche, Burgenland



La famille Landauer, partenaire de Dionis depuis 25 ans, gratifie Dionis de splendides vins moelleux et depuis une dizaine d'années de grands vins rouges. Lorsque nous parlons de « grands vins rouges », nous faisons référence à des produits qui sont à la fois l'expression d'un terroir, d'un climat, d'un savoir-faire pointu et de l'adaptation des cépages à cet ensemble. Pour ce qui touche les vins rouges, Bruno Landauer a longtemps pratiqué les vins de mono-cépage : Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet-Sauvignon, Merlot et Pinot noir.

Avec le millésime 2011, grandissime pour les vins rouges, la famille Landauer avait proposé une nouvelle cuvée baptisée tout simplement LAN 1 Selection. Ils ont ensuite renouvelé cette cuvée avec l'excellent millésime 2015 et enfin 2017.

C'est une toute petite cuvée de 3 000 bouteilles issue de 50% de Blaufränkisch, 40% de Cabernet-Sauvignon et 10% de Pinot Noir.

La robe est d'un grenat profond brillant, sans aucune évolution. Le nez du vin nous entraîne dans un univers complexe de baies noires et de délicats arômes légèrement épicés. En bouche, vous avez affaire à un vin multidimensionnel à la matière concentrée, mais sur la finesse avec des tannins de grande qualité. La longueur est remarquable.

Alcool 14%

Ce vin est déjà délicieux à boire maintenant mais il est apte à évoluer favorablement sur 10 ans sans problème.