

ZWEIGELT « KIESELSTEIN » 2021

Claus Preisinger



Situation : A la tête d'un vignoble de 19 hectares (répartie en 64 parcelles !), Claus Preisinger produit 90% de vins rouges grâce à des cépages Autrichien autochtone tel que le Zweigelt ou le Blaufränkisch, mais aussi à base de cépage internationaux comme le pinot noir ou le merlot. Grand amateur de la région bourguignonne à laquelle il voue une admiration sans bornes, Claus se refuse à suivre les

chemins tout tracés par ses prédécesseurs et préfère trouver son propre chemin vers l'excellence. Pragmatique, il utilise ses raisins tels que la nature lui offre et essaye de les restituer en bouteille de la façon la plus pure possible, naturel et avec le moins possible de technologie.

Réfléchissant avec sa tête tout autant qu'avec son cœur et son instinct, cette étoile montante nous livre ici un vin de très haut niveau, démontrant son talent et le potentiel incroyable des grands vins Autrichien.

Terroir : Galets et autres sols caillouteux

Encépagement : 100 % Zweigelt.

Température de service : 17°C. Passage en carafe Recommandé (1h)

Potentiel de garde : 2023 / 2024

Observations : ce vin au caractère aérien offre un nez complexe sur la violette et la framboise, très expressif, et développe des effluves de cassis et d'épices. En bouche, le vin est d'une grande douceur, frais et présentant des tanins d'un très joli grain. La finale est juteuse et parfaitement équilibrée. C'est un Vin de plaisir dont le Zweigelt en allonge, travaillée en infusion plus qu'en extraction, transforme cette cuvée en une découverte prioritaire.

Quelques accords : « Rindsrouladen » de bœuf, Escalope de veau « Wiener Schnitzel » avec des pommes grenailles...

