



Sohm & Kracher Grüner Veltliner St Georg 2018

Cet ambitieux Grüner Veltliner provient d'une des pentes les plus fraîches de Leithaberg. Le sol est constitué de calcaire. Une situation idéale pour appliquer un style de vinification plus bourguignon. Le résultat est un Grüner Veltliner unique qui rappelle certains meilleurs Chablis. Précisément, une texture merveilleusement belle et une fine minéralité. Melon, fruits à noyaux blancs, rhubarbe, le poivre blanc typique. La décantation fait des merveilles.

91/100 Le défenseur du vin // 94/100 James Suckling

Sohm & Kracher est la collaboration entre deux grands noms de la scène viticole autrichienne. Aldo Sohm est sommelier et a été élu meilleur sommelier d'Autriche quatre années de suite. Après avoir travaillé plus de 10 ans dans les meilleurs restaurants d'Autriche, il a choisi de s'installer aux USA. Et puis devenir aussi le meilleur sommelier des USA. Cela lui a permis de participer au concours du « Meilleur Sommelier du Monde ». Le jeune homme peut désormais également porter cette médaille sur sa manche. Gerhard Kracher est le fils du légendaire vigneron Alois Kracher. Comme son père, Kracher est surtout connu pour ses vins doux. Il y avait de grandes responsabilités à remplir, car mon père était connu comme l'un des meilleurs vignerons au monde en matière de vins de dessert. Heureusement, Gerhard est à la hauteur des attentes.

Ensemble, ils ont fondé le projet Sohm & Kracher. L'objectif était de montrer quelle était leur interprétation du cépage le plus emblématique d'Autriche, le Grüner Veltliner. Deux objectifs ont été formulés : les vins ne devaient pas contenir trop d'alcool (un problème fréquent chez les ambitieux Gruner Veltliners) et ils devaient conserver suffisamment de fraîcheur.

À notre humble avis, l'un des meilleurs rapports qualité/prix que vous puissiez trouver en Belgique est le Gruner Veltliner. Mais jugez par vous-même.

21,49 €

Domaine viticole	Söhm & Kracher
Pays - Région	Autriche, Weinviertel
Style de goût	Blanc : complexe et ample
Raisins	Grüner Veltliner

Viticulture	Traditionnelle
Vinification	Vendanges manuelles, fermentation spontanée
Maturation	24 mois en fûts de chêne
Drinking window	2024-2033
Gastronomie	Coquillages, poissons plus consistants, risottos,...
Volume (cl.)	75.0
Pourcentage d'alcool	13.5