



Domaine Taubenschuss - Early Birds



Domaine	Domaine Taubenschuss - Early Birds
Pays et région d'origine	Autriche - Weinviertel
Dénomination	Gemischter Satz



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Early Bird (Bio)
Millésime	2023
Cépages	Grüner Veltliner, Rivaner et Sauvignon Blanc
Élevage	Élevage en cuves inox.
Prix	12,00 € 11,50 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Le domaine viticole Taubenschuss est un nom très connu dans le paysage viticole du Weinviertel et est aujourd'hui dirigé avec succès par Markus et Thomas Taubenschuss, la cinquième génération. Le credo primordial est une viticulture naturelle et holistique, où les pesticides chimiques de synthèse et les engrais commerciaux sont évités. Au lieu de cela, ils comptent sur leur propre production de compost pour la fertilisation organique et le pâturage durable des vignes avec des moutons. Ce qui a entre permis au domaine d'être certifié biologique à partir du millésime 2023.

C'est la toute première fois depuis ces longues années que Mywinebox vous propose un vin autrichien. Ce n'est pas faute d'avoir cherché. Nous espérons qu'il vous plaira autant qu'à nous !

Caractéristiques du vin

L'EARLY BIRD incarne le pur plaisir de déguster ce type de vin. Sur le fruit. Sans prétention. La robe est jaune pâle aux reflets verts. L'harmonieuse interaction de Grüner Veltliner, Rivaner et Sauvignon Blanc offre un côté très fruité. La bouche est citronnée avec un beau côté salin.

Consommation et garde

A ouvrir 20 minutes avant de le déguster. Buvez-le avant 2026.

Température de consommation idéale: 8-10°C

Accord Mets vin:

À l'apéro, tout simplement. Il possède une affinité naturelle avec les légumes, même les plus délicats comme l'artichaut ou les tomates, et plus particulièrement avec les légumes racines. La cuisine orientale épicée s'y marie également à merveille.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Les vins autrichiens

Les vins autrichiens, bien que parfois méconnus à l'international, se distinguent par leur qualité et leur diversité. Ce pays d'Europe centrale compte environ 45 000 hectares de vignobles (soit un peu plus que le vignoble de Bourgogne), principalement concentrés dans l'est de l'Autriche, dans des régions comme la Basse-Autriche (Niederösterreich), le Burgenland, la Styrie (Steiermark) et Vienne. Le climat alpin et les influences continentales, combinés aux sols variés allant du loess aux sols calcaires, créent un environnement unique pour la viticulture.

Le cépage emblématique de l'Autriche est le Grüner Veltliner, qui représente près de 30 % de la production totale. Ce vin blanc se caractérise par sa fraîcheur, ses notes de poivre blanc et ses arômes de fruits verts et d'agrumes. Le Grüner Veltliner est apprécié pour son potentiel de garde et sa capacité à refléter le terroir, offrant des expressions très diverses en fonction de la région et du sol. À côté de ce cépage, on retrouve le Riesling, souvent produit en styles secs, qui se distingue par son acidité vive et ses arômes de fruits à noyau.

L'Autriche produit également des vins rouges de qualité, bien que moins connus. Les cépages rouges représentent environ un tiers de la production. Le Zweigelt, croisement entre le Blaufränkisch et le Saint-Laurent, est le plus planté. Ce vin offre des arômes de cerises et d'épices douces, avec une structure souple et des tannins modérés. Le Blaufränkisch, lui, produit des vins plus corsés et tanniques avec des notes de baies noires.

Les Autrichiens attachent une grande importance à la qualité de leurs vins, encadrée par un système de classification strict, qui inclut des niveaux comme DAC (Districtus Austriae Controllatus), un label garantissant l'origine géographique et les normes de production.

Avec une production annuelle d'environ 2,5 millions d'hectolitres, l'Autriche peut sembler modeste face à d'autres pays viticoles, mais sa reconnaissance mondiale ne cesse de croître. Les vins autrichiens, qu'ils soient blancs, rouges ou même vins de dessert comme les Eiswein, captivent de plus en plus de connaisseurs et révèlent un savoir-faire local raffiné et respectueux de l'environnement.

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be