www.divinparadis.com
184 A de Normandie suite 200
Boucherville, QC J4B 5S7
(450) 463-1020

ESTERHAZY WEIN GMBH

26,15$
* Prix de détail suggéré

Esterhazy, Orange Cuvée 2021

Code produit	14889605
Prix licencié	22.72$
Conditionnement	6x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Disponible
Type de produit	Blanc avec macération pelliculaire (Vin Orange)
Pays	Autriche
Désignation réglementée	Landwein
Région	Weinland
Appellation	Sans objet
Cépage(s)	Pinot Blanc 40 %
Cépage(s)	Traminer 30 %
Cépage(s)	Autre(s) Cépage(s) 30 %
Pourcentage d'alcool	13%
Couleur	Blanc
Sucre	Demi-sec
Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Nous sommes inconditionnellement attachés à nos origines et à une exploitation biologique durable. Depuis des siècles, la viticulture dans le nord du Burgenland est étroitement liée au nom d'Esterhazy. Au fil du temps, nous avons connu de profonds changements qui nous ont marqués. Aujourd'hui, nous apprécions beaucoup la diversité qui en résulte. Sur le calcaire coquillier et le micaschiste, nous produisons des vins frais et modernes.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur cuivre. Très aromatique au nez, comme les fruits exotiques, les fruits de la passion et le litchi, avec des abricots secs et des figues, du foin et du musc. En bouche, des tanins fins dus à la macération du moût qui, associés au corps puissant et à la plénitude des arômes, lui confèrent une grande intensité.

NOTES SUR LE PRODUIT

Fermentation spontanée en partie sur les peaux, fermentation malolactique à 100%. Vieillissement de 8 mois en acier inoxydable. Welschriesling fermentation en grappes entières, Grüner Veltliner uniquement à partir de jus de goutte, Pinot Blanc 40 jours sur le moût pour extraire les tannins et ajouter un peu de poigne à l'assemblage. Le nez est très aromatique, avec des notes de fruits exotiques, de fruits de la passion et de litchi, d'abricots secs et de figues, de foin et de musc. En bo...

NICOLAS TREILHOU
(514) 668-6989
Directeur des Ventes - Montréal

ALPHONSE LEPAGE
(418) 580-6762
Québec, Saguenay, Bas-Saint-Laurent, Côtes-Nord

ALAIN PROVOST
(514) 882-8667
Rive-Sud, Lanaudière, Mauricie

GUY BOURBONNIÈRE
(819) 421-1482
Laval, Laurentides, Lanaudière, Abitibi, Ouatais

SOPHIE-ANNE GOYETTE
(438) 822-7199
Rive Sud, Estrie

www.divinparadis.com
184 A de Normandie suite 200
Boucherville, QC J4B 5S7
(450) 463-1020

ÉLABORATION DU PRODUIT

Fermentation spontanée en partie sur les peaux, fermentation malolactique à 100%. Vieillissement de 8 mois en acier inoxydable.
Welschriesling fermentation en grappes entières, Grüner Veltliner uniquement à partir de jus de goutte, Pinot Blanc 40 jours sur le moût pour extraire les tannins et ajouter un peu de poigne à l'assemblage. C'est ce qui donne au vin sa couleur intense et la stabilité nécessaire pour être conservé sans soufre. Il a été mis en bouteille avec un minimum de so...

NICOLAS TREILHOU
(514) 668-6989
Directeur des Ventes - Montréal

ALPHONSE LEPAGE
(418) 580-6762
Québec, Saguenay, Bas-Saint-Laurent, Côtes-Nord

ALAIN PROVOST
(514) 882-8667
Rive-Sud, Lanaudière, Mauricie

GUY BOURBONNIÈRE
(819) 421-1482
Laval, Laurentides, Lanaudière, Abitibi, Ouatais

SOPHIE-ANNE GOYETTE
(438) 822-7199
Rive Sud, Estrie