Castellum BIO - Koch 2021





Producteur : Koch Csaba Cépage : Castellum Couleur : blanc Millésime : 2021 Alcool : 12% Vol

Note : Pas noté
Prix
Prix de base avec taxes 13,20 €

13,20 €

Poser une question sur ce produit

Description du produit

J'ai élaboré ce vin blanc biologique à partir de raisins Castellum heureux, à croissance libre, nouveaux et innovants. Parfum herbacé, ortie, épices vertes avec sureau et pomme à chair blanche. La combinaison de parfums rappelle au consommateur le printemps et le soleil. Après une fermentation en réduction et un élevage en cuves d'acier inoxydable, il a été affiné pendant six mois supplémentaires sur lies fines, en fûts de chêne blanc Zemplén de premier remplissage avant la mise en bouteille.

Note de dégustation d'Evans Victoria, champion hongrois des sommeliers 2020 :

Cet étonnant vin biologique se présente avec une couleur blanc pâle , aux reflets verts. A la dégustation , tous les arômes reviennent au goût, mais enrichis par un goût intense de jus d'abricot fraîchement pressé. La pêche est accompagnée d'un riche piquant et de tout un jardin de fleurs. Quelques minutes plus tard, à mesure que le vin s'ouvre, apparaissent également des notes de nectarine et de citron. C'est un choix parfait pour les amateurs de vins fruités et légers qui apprécient la complexité.

Composition : avec la plus petite empreinte écologique possible, sans aucun produit chimique ni additif.

Quatre années de culture du raisin sans produits chimiques, en utilisant uniquement des matériaux naturels

pendant la culture et un « travail vert » conscient afin d'obtenir le rapport feuille-grappe parfait, nous y sommes parvenus afin que le consommateur ressente le goût de la nature lorsqu'il boit du vin bio. Grâce à la technologie viticole développée par Csaba Koch en viticulture, nous laissons les raisins pousser librement, nous ne les forçons pas entre les fils, nous ne les taillons pas. Le résultat est une vigne heureuse qui utilise la lumière du soleil au maximum possible.

Raisins cultivés dans un système écologique

Conformément aux réglementations en vigueur, nous n'utilisons ni de produits phytopharmaceutiques de synthèse, ni de substances hormonales ni fertilisants artificiels. Pour protéger les plantes, seuls des produits d'origine naturelle sont utilisés : cuivre, soufre, verre soluble, poudres de pierre, extraits de plantes, etc. La fertilisation est organique, principalement à base de fumier bovin bien mûr, complété par des engrais verts à base de légumineuses. La transformation du raisin (vinification) est également réalisée exclusivement avec des matériaux naturels.

Récompenses : Internationaler PIWI Weinpreis 2020 - argent

Certification BIO : vérification de la certification Biokontroll Hungária Nonprofit Kft.

Le cépage blanc interspécifique résistant a été enregistré en Serbie sous le nom de Panonija. Il présente une production régulière et uniforme et sa fiabilité de récolte est exceptionnelle et une maturation moyenne. Sa qualité est satisfaisante, il n'a pas tendance à ramollir. Il donne un vin à l'arôme discret mais à la composition harmonieuse. Résistant au mildiou et à l'oïdium, il n'est pas sujet à la pourriture. Sa croissance est modérée et stable.

Accords mets /vin :

- Idéal à l'apéritif et pour les soirées œnologiques l'après-midi, mais il se marie très bien avec la nourriture.
- Parfait avec un poulet sous vide , une garniture de pêches ou une purée de chou-fleur.
- Excellent avec les poissons : sa fraîcheur s'accorde bien avec la carpe et le poisson-chat.

Servir à : 6 - 8 °C