

Domaine B. Landauer – Ruster Eiswein Blaufränkisch 2012 (0,75L)

vin blanc moelleux 



Nous avons embouteillé 240 bouteilles de cet Eiswein en grandes bouteilles de 0,75 L, plus particulièrement destiné au service au verre de nos amis sommeliers. Il s'agit bien entendu exactement du même vin que celui embouteillé en 0,50 L.

Nous avons été relativement chanceux depuis 2008, car nous avons réussi à produire 3 vins de glace ou Eiswein remarquables.

Le millésime 2008 n'est plus qu'un souvenir hélas, les bouteilles s'étant arrachées, suite à une « pénurie » de production entre 2003 et 2008. Le [millésime 2009](#) quant à lui est toujours disponible et est appelé à une très longue évolution.

La « chance climatique » a permis une nouvelle fois d'élaborer un vin de glace/eiswein le 13 décembre 2012 à partir de 100% du cépage Blaufränkisch. La température au moment de la vendange était de -9°C, ce qui a permis une excellente cryo-extraction naturelle au pressurage des raisins.

Nous sommes très satisfaits d'une production d'environ 14 hectolitres.

Éléments analytiques :

Richesse de moût après pressurage : 33 ° KMW (33% de sucres en masse volumique)

Alcool : 11,5 %/vol

Sucres résiduels : 191 g/L

Acidité totale : 7,3‰

Il est peu fréquent de trouver dans la région des paramètres

analytiques aussi parlants.

Sa dégustation le 12 avril m'a enchanté. Sa *fragrance aromatique* est probablement une *des plus intenses* que j'ai observée durant ces 25 dernières années à Rust. Je rappelle pour mémoire que Bruno a élaboré son premier Eiswein en 1986. C'est à partir du second millésime, vinifié en 1988, que nous avons débuté notre amicale et fructueuse collaboration.

La longueur de ce 2012 est tout à fait comparable aux meilleurs Eiswein allemands de Riesling, qui sont comme vous le savez peut-être, la référence absolue en la matière.

Ce vin sera disponible à la dégustation et à la vente au cours des portes ouvertes d'été des 12, 13 et 14 juin 2014.