

SOIRÉE VIGNERON Avec Hans Setzer

23 mai 2025, 18h00

Hans Setzer, vigneron passionné et reconnu du Weinviertel, en Autriche. À la tête du domaine Setzer, il incarne une tradition viticole familiale alliant respect du terroir, innovation et précision.

Préparez vos papilles pour une soirée de découvertes, d'échanges et d'accords mets et vins qui mettent en valeur le savoir-faire unique de la maison Setzer — du légendaire Grüner Veltliner au surprenant Roter Veltliner TBA.

À votre santé, et bonne dégustation !

FLIEGENGEWICHT 2023

Moins d'alcool, fraîcheur et notes fruitées – un vrai poids plume ! Ce vin accompagne parfaitement l'apéritif, une soirée conviviale entre amis ou un repas léger. Ça vous dit quelque chose ? Vous avez raison ! Autrefois appelé *Easy to drink*, le voilà maintenant *Flieengewicht*. Pas d'inquiétude – le vin reste fruité et frais.

Vinification : Fermentation à température contrôlée et élevage en cuves inox.

Cépage : Grüner Veltliner

Huître – estragon – pomme verte

Asperge – beurre – œuf – persil

SETZER IN PINK 2023

Un vin parfait pour l'été, dans le style Provence. Ce rosé du domaine SETZER est la réponse autrichienne aux vins de Provence.

Vinification : Fermentation à température contrôlée et élevage en cuves inox.

Cépages : Pinot Noir, Blauer Portugieser, Zweigelt

Pique-assiette

Thon – olive – œuf – haricots – citron – herbes de provence

Crostini (chèvre doux – pomme grenade – tomate – prosciutto)

Melon d'eau – menthe – roquette – fêta – dinde confite

RIED KRONBERG 1995

Le sol du site Kronberg est composé de sable et de calcaire. Ce vin est un Grüner Veltliner Weinviertel DAC Reserve complexe et structuré. Le vignoble est documenté depuis au moins 1826.

ZWEIGELT 2022

Notes de cerises bien mûres, bouche ronde et souple. Grâce à un élevage de 9 mois en grands fûts de chêne, ce Zweigelt offre une belle longueur, avec un boisé très discret.

Vinification : Fermentation à température contrôlée et élevage de 9 mois en grands fûts de chêne.

Magret de canard – pomme de terre – fromage – champignons – aronia

MERLOT 2022

Notes élégantes de fruits rouges mûrs, tanins riches et longue finale. L'élevage de 12 mois en petits fûts lui confère une finale marquée et complexe. Ce Merlot peut être conservé plusieurs années sans problème.

Vinification : Fermentation à température contrôlée et élevage de 12 mois en petits fûts de chêne.

Fromages – charcuteries

ROTTER VELTLINER 2001

Un vin noble et liquoreux avec le Prädikat *Trockenbeerenauslese*, issu du millésime 2001, contenant 112 g de sucre résiduel. Sa douceur est équilibrée par une belle acidité, ce qui le rend agréable à boire. Le vin a été conservé plus de 20 ans dans des cuves inox dans notre cave.

Vinification : Fermentation à température contrôlée et élevage en cuves inox.

Cépage : Roter Veltliner

Pain d'épices au miel – foie gras

Santé ! – Prost !
Bon appétit ! – Guten Appetit !