

ANSELMANN RIESLING SPÄTLESE TROCKEN

- 003341

ACESSE O QR-CODE
PARA MAIS
INFORMAÇÕES



Edesheimer Rosengarten, na região de Pfalz, Alemanha, oferece um terroir excepcional para o cultivo de uvas, com solos de calcário e clima ameno. Suas encostas bem expostas ao sol e a proteção oferecida pelas montanhas garantem uma maturação ideal das uvas, resultando em vinhos de alta qualidade, especialmente Riesling, com notas distintas e elegância.


 Edesheimer Rosengarten, Pfalz, Alemanha


 100% Riesling


 Após desengace e suave prensagem, ocorre a pré-clarificação em tanques de aço inoxidável a 8°C por cerca de um dia. Em seguida, a fermentação alcoólica ocorre a 12-16°C.


 Envelhece em tanque de aço inoxidável temperatura controlada por 10 meses.

NOTAS DO ENÓLOGO:


 Apresenta uma cor amarelo-palha claro, com reflexos esverdeados. Límpido e brilhante, indicando uma boa clarificação.

 No nariz, revela aromas intensos de frutas frescas, como pêssego, damasco, toranja e maçãs crocantes predominam, contribuindo para uma sensação de frescor. Notas sutis de frutas de caroço, como pêssego e damasco, adicionam complexidade ao bouquet. Uma mineralidade distinta, característica dos vinhos Riesling da região, está presente, conferindo uma sensação de terroir.

 No paladar, destaca-se uma acidez vibrante e refrescante, que equilibra os sabores frutados e acrescenta vivacidade. Sabores de frutas cítricas, como limão e grapefruit, são proeminentes, com uma expressão clara e nítida do perfil varietal da Riesling. Apesar da intensidade frutada, o vinho é seco. Corpo de leve a médio, com uma textura suave e sedosa na boca, mas com presença suficiente para sustentar os sabores e a acidez. Uma finalização fresca e prolongada, com os sabores cítricos e a mineralidade persistindo no paladar por um tempo apreciável.

 Temperatura de serviço: Entre 10°C à 12°C.

HARMONIZAÇÃO:

 Harmoniza bem com uma variedade de pratos, incluindo frutos do mar, como camarão ou vieiras grelhadas, devido à sua acidez refrescante e notas frutadas. Também combina com pratos de aves, como frango ao curry ou pato com laranja, ressaltando os sabores da carne e equilibrando a doçura do molho. Além disso, é uma excelente opção para acompanhar queijos suaves, como queijo brie ou camembert.

