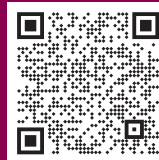


# ANSELMANN RIESLING TROCKEN

-004148


ACESSE O QR-CODE  
PARA MAIS  
INFORMAÇÕES




Com solos variados e clima ameno, Pfalz oferece condições ideais para o cultivo desta casta, resultando em vinhos complexos e elegantes. Os Rieslings da região exibem aromas frutados intensos, como maçã verde e pêssego, complementados por notas minerais e florais. Sua acidez equilibrada e final persistente os tornam versáteis na harmonização, combinando bem com uma variedade de pratos, desde frutos do mar até carnes brancas.

 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 em um tanque de aço inoxidável temperatura controlada.


 Envelhece 5 meses em tanques de aço inoxidável.

## NOTAS DO ENÓLOGO:


 Apresenta uma cor cristalina, amarelo-esverdeada típica de um Riesling jovem.

 Aromas frescos e intensos de frutas cítricas, como limão e grapefruit, são predominantes, conferindo uma sensação de frescor. Notas sutis de frutas de caroço, como pêssego e damasco, adicionam complexidade ao bouquet. Nuances florais delicadas, como flor de laranjeira ou acácia, podem estar presentes, contribuindo para a complexidade aromática.

 No paladar, destaca-se uma acidez vibrante e refrescante, característica dos vinhos Riesling, que proporciona vivacidade e equilíbrio. Sabores intensos de frutas cítricas, como limão e grapefruit, são acompanhados por notas de frutas de caroço, criando uma expressão clara e nítida do perfil varietal da Riesling. O vinho é seco, com uma ausência perceptível de doçura residual, o que permite que os sabores frutados e a acidez brilhem. Leve a médio corpo, com uma textura suave e aveludada na boca, proporcionando uma sensação agradável e refrescante. Finalização fresca e prolongada, com os sabores cítricos e a mineralidade persistindo no paladar por um tempo apreciável.

 Temperatura de serviço: Entre 8°C à 10°C.

## HARMONIZAÇÃO:

 Experimente acompanhá-lo com frutos do mar grelhados, como camarão ou vieiras, para realçar sua acidez e frescor. Também combina bem com pratos asiáticos levemente condimentados, como sushi ou curry tailandês. Para uma opção mais tradicional, sirva com schnitzel de frango ou salmão grelhado. Além disso, queijos de pasta mole, como queijo brie ou camembert, complementam os sabores frutados deste Riesling.

