



Riesling Gau-Odernheimer Trocken 2012

Este vinho é produzido com uvas provenientes de oito vinhedos diferentes da cidade de Gau-Odernheimer. Uma pequena parte é fermentada em barricas, o que lhe confere um pouco mais de estrutura em boca e complexidade aromática. Uma deliciosa e succulenta oportunidade de experimentar um Riesling da zona de Reinhausen.

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Branco

Terroir

País Alemanha
Região Reinhausen
Produtor Weingut Becker Landgraf
Safr 2012

Elaboração

Uva 100% Riesling
Teor Alcoólico 12,5%
Amadurecimento A fermentação se dá parte em carvalho (30%) e parte em inox (70%), e permanece em contato com as leveduras por oito meses.

Por Murilo Azevedo

Visual Cor amarelo-palha e reflexos esverdeados
Olfativo Aroma intenso e marcadamente mineral, complementado por notas de flores e frutas de caroço, como pêssego e damasco, com fundo petrolado.
Gustativo Em boca, apresenta corpo médio para encorpado e acidez típica de Rieslings alemães. Muito saboroso, equilibrado e persistente!
Harmonização Este Riesling fresco e frutado é parceiro perfeito para polvo, peixes e vai muito bem com carnes de porco.

Serviço

Curiosidade

Temperatura de Serviço 8/10°
Estimativa de Guarda Pronto
Pra beber

Os vinhos alemães sofreram muito preconceito no Brasil em virtude daquela enxurrada de vinhos brancos alemães envasados naquela horrorosa garrafa azul elaborados com a uva Muller Thurgau, a qual sempre beirou a mediocridade. Tratou-se de uma jogada de marketing que na época deu certo. Ué! Fazer o quê? Era o que tinha! Mas este é diferente. Trata-se de um Riesling alemão top de linha!! Saúde!