



## 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 suculenta oportunidade de experimentar um Riesling da zona de Reinhessen.

### Ficha Técnica

|                               |  |  |        |
|-------------------------------|--|--|--------|
| <b>Conteúdo</b>               | 750ml  | <b>Tipo</b>  | Branco |
| <b>Terroir</b>                |  |  |        |
| <b>País</b>                   | Alemanha   |  |        |
| <b>Região</b>                 | Reinhessen   |  |        |
| <b>Produtor</b>               | Weingut Becker Landgraf  |  |        |
| <b>Safra</b>                  | 2012   |  |        |
| <b>Elaboração</b>             |  |  |        |
| <b>Uva</b>                    | 100% Riesling  |  |        |
| <b>Teor Alcoólico</b>         | 12,5%  |  |        |
| <b>Amadurecimento</b>         | A fermentação se dá parte em carvalho (30%) e parte em inox (70%), e permanece em contato com as leveduras por oito meses.               |  |        |
| <b>Por Murilo Azevedo</b>     |  |  |        |
| <b>Visual</b>                 | Cor amarelo-palha e reflexos esverdeados   |  |        |
| <b>Olfativo</b>               | Aroma intenso e marcadamente mineral, complementado por notas de flores e frutas de caroço, como pêssego e damasco, com fundo petrolado. |  |        |
| <b>Gustativo</b>              | Em boca, apresenta corpo médio para encorpado e acidez típica de Rieslings alemães. Muito saboroso, equilibrado e persistente!           |  |        |
| <b>Harmonização</b>           | Este Riesling fresco e frutado é parceiro perfeito para polvo, peixes e vai muito bem com carnes de porco.                               |  |        |
| <b>Serviço</b>                | <b>Curiosidade</b>   |  |        |
| <b>Temperatura de Serviço</b> | 8/10°  | 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! |        |
| <b>Estimativa de Guarda</b>   | Pronto Pra beber   |  |        |