



Riesling Reserve 2013

Marie & Cécile Albrecht – Alsácia - França

Um ótimo vinho branco da AOC Appellation Alsace Contrôlée, elaborado com uma das uvas brancas mais importantes da Alsácia, a Riesling revela-se aqui muito típica e autêntica. Mescla frutas, mineralidade, leve toque vegetal e muita elegância.

Ficha Técnica

Conteúdo	750ml	Tipo	Branco
Terroir			
País	França		
Região	Orschwihr - Alsácia		
Produtor	Marie & Cécile Albrecht		
Safra	2013		
Elaboração			
Uva	100% Riesling		
Teor Alcoólico	12,5%		
Amadurecimento	Não passa por afinamento em barricas - estagia alguns meses “sur lie”, em contato com as leveduras		
Por Murilo Azevedo			
Visual	Amarelo palha intenso		
Olfativo	Destaque para notas de frutas brancas, com toque vegetal e mineral		
Gustativo	Elegante, suculento, acidez na medida certa e final de boca persistente		
Harmonização	Ótima companhia para aves, carnes de porco e javali. Harmonização clássica com Schinitzel.		

Serviço

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

Sobre a Riesling

Os aromas e sabores da Riesling são únicos. Os aromas primários identificados são: petroláceos, tais como petróleo, querosene, diesel, borracha, além dos minerais, florais e frutas brancas, como lima, kiwi, maçã verde, pera, pêssego e damasco. Hummm bom né? Já na boca, a principal característica é a acidez, álcool normalmente em equilíbrio, amanteigado, mineral, frutado e sempre com muito frescor.