



Riesling Reserve 2013

Marie & Cécile Albrecht – Alsácia - França

Um ótimo vinho branco da AOC Appellation Alsace Controlée, 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 8/10°
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.