

# PREMIUM

## DOMAINE ZUSSLIN RIESLING GRAND CRU PFINGSTBERG

Branco



### PAÍS

FR

### REGIÃO

Alsácia

### PRODUTOR

Domaine Valentin Zusslin et Fils - Biodinâmico

### TEOR ALCOÓLICO

13,5%

### AÇÚCAR

3,1 g/l

### ACIDEZ

6,49 g/l

### PH

3,16

### DEGUSTAÇÃO

O aroma revela notas de flores brancas, pêssegos, cardamomo, tangerina e casca de laranja cristalizada. Complexo e longo no paladar, este Riesling é vibrante, elegante e gastronômico.

### TERROIR

Este terroir é classificado como Grand Cru desde 1975. O vinhedo encontra-se a uma altitude entre 250 e 350 m, ao norte do município, bem protegido dos ventos norte e leste. A idade das vinhas é de 55 anos; os solos são calcários-argilosos com presença arenosa de diferentes cores, com cascalho de calcário ou granito. A parte mais alta apresenta solo arenoso com camadas de giz e mica. O rendimento dos vinhedos é de 30 hl/ha. Certificação ECOCERT como vinho proveniente de uvas de agricultura orgânica e biodinâmica.

### ELABORAÇÃO

Colheita manual, com várias seleções durante a colheita. Vinificação com leveduras naturais e mínimas interferências, com longa permanência em foudre (grandes tonéis) sobre as borras finas.

### HARMONIZAÇÃO

Acompanha caranguejo recheado, salmão defumado, salmão grelhado, espetinho de peixe, vieiras, ostras gratinadas, pratos da cozinha aisática, peixes grelhados, pratos alsacianos, aves e carnes branca e charcutaria.

### QUANDO BEBER

Pode ser guardado por mais de 15 anos.

**SAFRA** 2014

### UVAS

100% Riesling

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio.

 Guardar pelo

menos 3 anos.

 Madeira

moderada.