

PREMIUM

DOMAINE ZUSSLIN RIESLING GRAND CRU PFINGSTBERG MAGNUM

Branco



PAÍS

FR

REGIÃO

Alsácia

PRODUTOR

Domaine Valentin Zusslin et Fils - Biodinâmico

TEOR ALCOÓLICO

12,9%

DEGUSTAÇÃO

Vinho cristalino amarelo-dourado, denso e lacrimoso. O aroma é intenso e complexo, revelando fragrância de flores brancas, pêssegos, cardamomo, tangerina e casca de laranja cristalizada. Na boca, predominam as frutas bem maduras, com mineralidade e frescor. Longo no paladar, é um grande vinho de terroir.

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.

SAFRA 2013

UVAS

100% Riesling

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar pelo

menos 3 anos.

 Madeira

moderada.

ELABORAÇÃO

As uvas maduras foram colhidas em caixas plásticas de 20 kg. Imediatamente, foram prensadas em cachos inteiros, suavemente, durante 12 horas, em seguida adicionou-se 2 g/hl de SO₂. A fermentação durou 12 meses. Em março, as borras permaneceram em suspensão após trasfega. Fermentação malolática em 100% do lote. O vinho foi maturado com borras finas sem SO₂ por 11 meses com uma trasfega antes do engarrafamento. Em agosto, o vinho foi levemente filtrado e engarrafado com dosagem final de 30 mg/l de SO₂.

HARMONIZAÇÃO

Com peixes e frutos do mar, além de pratos da cozinha asiática.

QUANDO BEBER

Pode ser guardado por mais de 15 anos.