

# PREMIUM

## DOMAINE ZUSSLIN RIESLING BOLLENBERG

Branco



**SAFRA** 2015

### UVAS

100% Riesling

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

**O** Madeira moderada.

### PAÍS

FR

### REGIÃO

Alsácia

### PRODUTOR

Domaine Valentin Zusslin et Fils - Biodinâmico

### TEOR ALCOÓLICO

13,5%

### AÇÚCAR

4,7 g/l

### ACIDEZ

7,40 g/l

### PH

3,18

### DEGUSTAÇÃO

Um vinho rico e expressivo, típico do terroir de Bollenberg. A mineralidade e a persistência são excelentes.

### TERROIR

Terroir muito seco, com clima mediterrâneo e chuvas de apenas 50 mm/ano. Esse clima garante maturação lenta e prolongada das uvas e desenvolvimento de aromas extremamente elegantes. Vinhedos com quase 40 anos de idade e rendimento médio de 55 hl/ha. Solos argilo-calcários com óxido de ferro, com a característica cor avermelhada. Certificação ECOCERT como vinho proveniente de uvas de agricultura orgânica e biodinâmica.

### ELABORAÇÃO

As uvas maduras foram colhidas manualmente em caixas plásticas de 20 kg. A vinificação foi feita em foudres (grandes tonéis de madeira), o que dá maior complexidade ao vinho pelo contato com as borras. Somente leveduras naturais. A fermentação malolática foi completa e nenhuma intervenção foi feita até o engarrafamento. Foi usada uma dosagem mínima de SO2 para garantir a estabilidade do vinho durante sua vida.

### HARMONIZAÇÃO

Ótimo para aperitivo ou acompanhando peixes, mariscos e frutos do mar, chucrute alsaciano, salsichas e outros embutidos, peixe ensopado ao riesling e queijos de cabra.

### QUANDO BEBER

Beber desde já ou guardar por até 10 anos.