

# PREMIUM WINES

## Domaine Zusslin Riesling Grand Cru Pfingstberg 2017 - Magnum Branco



### UVAS

100% Riesling

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio

**—** Guardar pelo  
menos 3 anos

**○** Madeira  
moderada

### PAÍS

França

### REGIÃO

Alsácia

### PRODUTOR

Domaine Valentin Zusslin et Fils

### TEOR ALCOÓLICO

14%

### AÇÚCAR

3,40 g/l

### ACIDEZ

7,32 g/l

### PH

2,88

### NOTAS E PREMIAÇÕES

98 pontos de James Suckling

### DEGUSTAÇÃO

Um vinho com mineralidade bastante expressiva, além de notas de defumado e muita precisão. No paladar, é incrivelmente longo, com um final muito agradável que faz salivar.

### 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. 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.

### ELABORAÇÃO

As uvas foram colhidas em caixas plásticas de 20 kg. Em seguida, foram prensadas bem lentamente, durante cerca de 12 horas, nas prensas pneumáticas. Seguiu-se a fermentação, com leveduras naturais. A fermentação malolática foi completa e o vinho passou cerca de um ano e meio sobre as borras finas em *foudres* (grandes tonéis de madeira).

### HARMONIZAÇÃO

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

### QUANDO BEBER

Pode ser guardado por mais de 15 anos.