

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Anselmann Riesling QbA Trocken 2024
Vinícola	Weingut Anselmann
Safra	2024
País	Alemanha
Região	Pfalz
Tipo	branco
Castas	Riesling
Teor Alcoólico	12%
Maturação	5 meses em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2032
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Na Alemanha a Riesling é, sem sombra de dúvidas, a uva mais importante. Vinificada nos mais variados estilos, de simples vinhos de mesa aos reputados exemplares do Prädikatswein (a mais elevada designação de qualidade alemã).

O que apresentamos hoje é produzido pela Anselmann, uma vinícola de caráter familiar com mais de 450 anos de tradição! Localizada no esplêndido Palatinado (Pfalz), é considerada uma das produtoras de vinho mais conceituadas do sudoeste da Alemanha.

De estilo trocken (ou seja: seco), é enquadrado na categoria “Qualitätswein Bestimmter Anbaugebiete”, o que significa que provém de uma das 13 regiões delimitadas para vinhos de qualidade.

Certamente uma das melhores compras no mercado nacional dentro desta categoria de preço.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa						alta
EVOLUÇÃO	primário						terciário
DESCRIÇÃO							



Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa						alta
DOÇURA	seco						doce
ACIDEZ	baixa						alta
TANINO	baixa						alta
CORPO	leve						encorpado
PERSISTÊNCIA	curta						longa
DESCRIÇÃO							



CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO salmão grelhado ao molho teriyaki, sobrecoxa de frango tostada com purê de berinjela, pato laqueado, Joelho de porco assado no forno com batatas cozidas, frutas secas e queijos moles