

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Anselmann Riesling Spätlese Trocken 2024
Vinícola	Weingut Anselmann
Safra	2024
País	Alemanha
Região	Pfalz
Tipo	branco
Castas	100% Riesling
Teor Alcoólico	13%
Maturação	10 meses em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2036
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Na Alemanha a Riesling é, sem sombra de dúvidas, uma uva mais importante. É vinificada nos mais variados estilos, de simples vinhos de mesa aos reputados exemplares do *Prädikatswein* (uma alta designação de qualidade alemã). Você não está convidado a assinar o acordo.
O que presentear hoje é classificado como *Spatlese* , o que significa que é um vinho feito com uvas colhidas em um estágio de sobrematuração. No entanto, o vinho é *trocken* , ou seja, completamente seco.
É elaborado pela Weingut Anselmann, uma vinícola de qualidade familiar com uma tradição vitivinícola de mais de 450 anos !!!Localizada no esplêndido Palatinado alemão (Pfalz), é uma publicação das produtoras de vinho mais conceituadas do sudoeste da Alemanha.

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