

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Anselmann Riesling Spatlese Trocken 2017
<b>Vinícola</b>	Weingut Anselmann
<b>Safra</b>	2017
<b>País</b>	Alemanha
<b>Região</b>	Pfalz
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	100% Riesling
<b>Teor Alcoólico</b>	13.5%
<b>Maturação</b>	12 meses em tanques de aço inox
<b>Temperatura de Serviço</b>	8° a 10°C
<b>Guarda</b>	até 2027
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## 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

dourado claro



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

margarida, jasmim, pera, pêssego branco e um toque de cominho e noz moscada



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

conjunto vibrante e cheio de tensão, traz em boca uma mescla de sabores cítricos (limão siciliano e laranja kinkan) com frutas tropicais bem maduras (nectarina e caju), amparados por uma acidez incrível e um corpo que oscila entre médio e cheio



### 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

peru ou pato assado, chucrute com salsicha, bacon, pratos da culinária indiana, peixes, crustáceos e frutos do mar