

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Balthasar Ress Schloss Reichartshausen Riesling Kabinett 1991
Vinícola	Balthasar Ress
Safra	1991
País	Alemanha
Região	Rheingau
Tipo	branco
Castas	Riesling
Teor Alcoólico	10%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	10 a 12°C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	93 pts Revista Adega

VEDANTE



Natural

TAÇA



Montrachet

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Com sua base de operação em Hattenheim (Rheingau), Balthasar Ress é uma vinícola familiar com mais de 150 anos de tradição, membro da VDP (*Verband Deutscher Prädikatsweingüter*), uma rigorosa associação alemã responsável por alguns dos vinhos de maior prestígio do país.

Desde 1978, a família Ress é detentora de todas as vinhas que estão sobre a denominação Schloss Reichartshausen, uma propriedade de nível *Grand Cru*. A vinha, localizada às marges do Reno na comuna de Oestrich-Winkel, a meros 10 metros acima do nível do mar, possui 3,1 hectares ocupados exclusivamente pela casta Riesling, que cresce sobre o solo arenoso, de origem aluvial.

Kabinett, palavra alemã que se traduz como gabinete, faz referência a vinhos que eram antigamente guardados nos gabinetes dos mosteiros. Este, de cápsula dourada, feito no estilo doce na safra de 1991, apresenta excelentes e crescentes avaliações positivas no *app* Vivino (atualmente com nota 4,3). Não tem passagem por madeira, mostrando-se como um excelente exemplar que adquiriu qualidades com o tempo.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

dourado brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

exuberantes aromas de frutas cristalizadas, frutas secas, laranja confitada, flor-de-laranjeira, mel, fósforo riscado e toques minerais



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

possui textura cremosa e bom volume em boca, além de um excelente equilíbrio entre acidez e dulçor; as notas gustativas remetem as notas olfativas, com destaque para frutas secas, cristalizadas e mel



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

castanhas carameladas, frutas desidratadas, tábua de queijos não-envelhecidos, sobremesas em geral