

| INFORMAÇÕES TÉCNICAS   |                                           |
|------------------------|-------------------------------------------|
| Vinho                  | Battenfeld Spanier Kreuzberg Auslese 2019 |
| Vinícola               | Weingut Battenfeld-Spanier                |
| Safra                  | 2019                                      |
| País                   | Alemanha                                  |
| Região                 | Rheinhessen                               |
| Tipo                   | branco                                    |
| Castas                 | Riesling                                  |
| Teor Alcoólico         | 8,5%                                      |
| Maturação              | em tanques de aço inox                    |
| Temperatura de Serviço | 10 a 12 °C                                |
| Guarda                 | 2040                                      |
| Decanter               | -                                         |
| Premiações             |                                           |

| VEDANTE                                                                                                         | TAÇA                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div></div> <div>Natural</div> | <div></div> <div>Dessert</div> |

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Weingut Battenfeld-Spanier figura entre os grandes nomes de Rheinhessen na atualidade. À frente da propriedade, em Hohen-Sülzen, Hans-Oliver Spanier desmonstra que a região é capaz de produzir alguns dos mais refinados e longevos Rieslings da Alemanha. <br /><br />Integrante da VDP desde 1998, a Battenfeld-Spanier cultiva cerca de 40 hectares de vinhedos conduzidos segundo os princípios da biodinâmica, em uma filosofia que privilegia o equilíbrio natural da videira e a máxima expressão de cada parcela.<br /><br />O Riesling Auslese Kreuzberg nasce em um dos vinhedos mais prestigiados do sul de Wonnegau. Na classificação alemã, Auslese identifica vinhos elaborados a partir de cachos cuidadosamente selecionados, colhidos em estágio avançado de maturação. Em safras favoráveis, parte das uvas pode ser afetada pela<em> Botrytis cinerea</em> (podridão nobre), elevando ainda mais a concentração e a complexidade aromática.<br /><br /> No Kreuzberg, os solos ricos em calcário imprimem uma marcante mineralidade, enquanto a acidez natural da Riesling sustenta o equilíbrio entre a doçura e a intensidade de fruta. Soma-se a isso a vinificação de mínima intervenção conduzida por Hans-Oliver Spanier para preservar a identidade do vinhedo.

| ANÁLISE SENSORIAL                                                                                            |                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Análise visual</b>    | DESCRIÇÃO                                                                                                                                              |
|  <b>Análise olfativa</b>  | INTENSIDADE <div>baixa<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>alta</div>                                                                |
|                                                                                                              | EVOLUÇÃO <div>primário<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>terciário</div>                                                           |
|                                                                                                              | DESCRIÇÃO                                                                                                                                              |
|  <b>Análise gustativa</b> | INTENSIDADE <div>baixa<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>alta</div>                                                                |
|                                                                                                              | DOÇURA <div>seco<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>doce</div>                                                                      |
|                                                                                                              | ACIDEZ <div>baixa<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>alta</div>                                                                     |
|                                                                                                              | TANINO <div>baixa<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>alta</div>                                                                     |
|                                                                                                              | CORPO <div>leve<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>encorpado</div>                                                                  |
|                                                                                                              | PERSISTÊNCIA <div>curta<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>longa</div>                                                              |
|                                                                                                              | DESCRIÇÃO                                                                                                                                              |
|  <b>CULINÁRIA</b>        | CARNES <div><div>peixe</div><div>crustáceo</div><div>ave</div><div>suíno</div><div>cordeiro</div><div>gado</div><div>caça</div><div>curada</div></div> |
|                                                                                                              | QUEIJOS <div><div>frescos</div><div>moles</div><div>médios</div><div>duros</div></div>                                                                 |
|                                                                                                              | DA TERRA <div><div>hortaliças</div><div>legumes</div><div>cereais</div><div>cogumelos</div></div>                                                      |
|                                                                                                              | AMIDOS <div><div>massas</div><div>risotos</div><div>polenta</div><div>tubérculos</div></div>                                                           |
|                                                                                                              | TEMPEROS <div><div>pimentas</div><div>ervas</div><div>especiarias</div><div>aromáticos</div></div>                                                     |
|                                                                                                              | DOCES <div><div>oleoginosas</div><div>frutas</div><div>sobremesas</div><div>chocolate</div></div>                                                      |
|                                                                                                              | DESCRIÇÃO <div>castanhas carameladas, frutas desidratadas, tábua de queijos não-envelhecidos, sobremesas em geral</div>                                |