

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Benz Familie Mosel Riesling Dry QbA 2025
Vinícola	Weingut Tom Benz
Safra	2025
País	Alemanha
Região	Mosel
Tipo	branco
Castas	Riesling
Teor Alcoólico	12%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Berço de alguns dos vinhos mais admirados do planeta, o Mosel construiu sua reputação a partir de um conjunto de condições naturais bastante particulares. O clima continental fresco, os vinhedos em encostas íngremes e os raros solos de ardósia devoniana formam um terroir único, responsável por moldar o estilo inconfundível dos seus Rieslings.

É nesse ambiente que Tom Benz desenvolve seus principais vinhos. Representante de uma nova geração de produtores, o jovem enólogo alia rigor técnico a uma viticultura de mínima intervenção, buscando preservar a pureza da fruta e destacar as características de cada origem.

Para este exemplar, foram selecionados vinhedos com 10 a 25 anos de idade em Minheim, uma pequena localidade conhecida há mais de dois séculos como a "Ilha do Sol". O apelido faz referência ao seu microclima bastante particular: a encosta íngreme na margem oposta do rio Mosel retém o calor, fazendo com que a temperatura seja, em média, 1,5 °C superior à das aldeias vizinhas.

Como resultado, temos um Riesling da classificação QbA (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete), a qual é concedida apenas a vinhos provenientes de regiões vitícolas oficialmente delimitadas e que atendem aos rigorosos padrões de qualidade da legislação alemã.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha, límpido e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas de frutas cítricas, com destaque para limão-siciliano e lima, acompanhados por notas de pêssego branco, delicadas flores brancas e um sutil toque mineral

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, mostra-se um exímio representante do seu terroir, com ótima intensidade e amplitude de sabores. Enérgico, muito vivo e succulento, entrega um conjunto harmonioso e extremamente prazeroso

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



CULINÁRIA