

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Benz Familie Pfalz Gewurztraminer QbA 2025
Vinícola	Weingut Tom Benz
Safra	2025
País	Alemanha
Região	Pfalz
Tipo	branco
Castas	Gewürztraminer
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

Tom Benz é representante da vanguarda de uma nova geração de produtores alemães que prezam pelo rigor técnico e estão profundamente comprometidos com a identidade de seu território. Para dar vida a este Gewürztraminer seco, Benz recorreu a uvas na nobre região de Pfalz, no sudoeste da Alemanha, um terroir que desfruta de um dos climas mais ensolarados e secos do país por ser protegido pelas montanhas Haardt, extensão da cadeia dos Vosges. Essa geografia singular favorece o amadurecimento pleno das uvas, preservando simultaneamente sua acidez natural e permitindo que a Gewürztraminer expresse toda a exuberância aromática que a tornou célebre. Refletindo o rigor de sua produção, o exemplar possui a prestigiada classificação Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QbA), categoria que reúne vinhos provenientes exclusivamente de regiões vitícolas oficialmente delimitadas e que atendem a padrões de qualidade específicos da legislação local. Com uma vinificação de mínima intervenção, voltada a traduzir fielmente o caráter do terroir, Tom Benz entrega uma verdadeira preciosidade alemã.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha, límpido e cristalino

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

perfumadas notas florais, frutas cítricas frescas, lichia, uma delicada nuance que remete ao gengibre e um caráter mineral que evoca a pedra calcária

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, revela-se um vinho suculento, fluido, com acidez marcante, sabores intensos e que persistem por um longo período no fim de boca

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

oleginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO



CULINÁRIA