

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Cave Hunawihr Riesling Grand Cru Schoenenbourg 2023
<b>Vinícola</b>	Cave Vinicole de Hunawihr
<b>Safra</b>	2023
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Alsácia
<b>SubRegião</b>	Schoenenbourg Grand Cru
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Riesling
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Maturação</b>	em tanques de aço inox
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12 °C
<b>Guarda</b>	2035 +
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	95 pts Decanter World Wine Awards

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Cave Vinicole de Hunawihr é reconhecida como uma das melhores cooperativas da Alsácia e fonte de alguns dos Rieslings de melhor relação preço-qualidade da região. Dos 200 hectares que seus cooperados mantém, 13 estão nas denominações Alsace Grand Cru, entre elas Rosacker, Froehn, Sporen, Schoenenbourg e Osterberg. O Grand Cru Schoenenbourg se estende pelo vilarejo de Riquewihr. São vinhedos de exposição sul/sudeste, em altitudes entre 265 e 380 metros, em terrenos ricos em marga, rochas dolomíticas e gesso. O clima um pouco mais quente, resulta em vinhos encorpados, com forte expressividade de frutas e notas minerais.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

DESCRIÇÃO



### Análise olfativa

INTENSIDADE  baixa  alta

EVOLUÇÃO  primário  terciário

DESCRIÇÃO



### Análise gustativa

INTENSIDADE  baixa  alta

DOÇURA  seco  doce

ACIDEZ  baixa  alta

TANINO  baixa  alta

CORPO  leve  encorpado

PERSISTÊNCIA  curta  longa

DESCRIÇÃO



### 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 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