

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cave Hunawihr Riesling Grand Cru Schonenbourg 2023
Vinícola	Cave Vinicole de Hunawihr
Safra	2023
País	França
Região	Alsácia
SubRegião	Schoenenbourg Grand Cru
Tipo	branco
Castas	Riesling
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2035 +
Decanter	-
Premiações	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	INTENSIDADE	baixa	alta
Análise olfativa	EVOLUÇÃO	primário	terciário
	INTENSIDADE	baixa	alta
	DOÇURA	seco	doce
	ACIDEZ	baixa	alta
Análise gustativa	TANINO	baixa	alta
	CORPO	leve	encorpado
	PERSISTÊNCIA	curta	longa
	DESCRÍÇÃO		

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
-------------	--------	------------	-----------

CULINÁRIA

DESCRÍÇÃO 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