






INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Cave Hunawihr Riesling Grand Cru Schoenenbourg 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	TAÇA
 Natural	 Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY
<p>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.</p>

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