

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                        |                                                             |
|------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Vinho                  | Clemens Busch Erste Lage Riesling Nonnengarten 2022         |
| Vinícola               | Clemens Busch                                               |
| Safra                  | 2022                                                        |
| País                   | Alemanha                                                    |
| Região                 | Mosel                                                       |
| SubRegião              | Nonnengarten                                                |
| Tipo                   | branco                                                      |
| Castas                 | Riesling                                                    |
| Teor Alcoólico         | 11,5%                                                       |
| Maturação              | entre 10 e 11 meses em antigos tonéis de carvalho de 1000 L |
| Temperatura de Serviço | 10 a 12 °C                                                  |
| Guarda                 | 2046                                                        |
| Decanter               | -                                                           |
| Premiações             | 93 pts Mosel Fine Wines                                     |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Há cinco gerações, a família Busch está estabelecida em Pünderich, no Mosel, onde construiu uma das referências da viticultura sustentável da região. A propriedade iniciou a conversão dos vinhedos para o cultivo orgânico ainda em 1984 e, em 2006, avançou para a viticultura biodinâmica.<br /><br />Com a Riesling no centro de seu trabalho, a Clemens Busch explora diferentes parcelas das encostas do Mosel, permitindo que as particularidades de cada formação geológica se revelem no vinho.<br /><br />O Nonnengarten, classificado como Erste Lage (equivalente a um premier cru), ocupa uma encosta de orientação sudoeste, favorecida pela insolação durante a tarde. O vinhedo está situado em uma área historicamente ligada a um antigo monastério do século XVI e apresenta predominância de ardósia vermelha, com algumas zonas de argila pesada. Essa combinação de solos contribui para um Riesling de maior estrutura, marcado por nuances minerais e especiadas.<br /><br />Na safra de 2022, as uvas foram colhidas em outubro e conduzidas à adega sob uma abordagem de mínima intervenção. A fermentação ocorreu espontaneamente em grandes tonéis de carvalho antigo e evoluiu lentamente, em ambiente naturalmente frio, estendendo-se geralmente até o verão. Após cerca de 10 a 11 meses nos tonéis, o vinho foi finalmente engarrafado.

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