

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Clemens Busch Gutswein Riesling Trocken 2024
Vinícola	Clemens Busch
Safra	2024
País	Alemanha
Região	Mosel
Tipo	branco
Castas	Riesling
Teor Alcoólico	11,3%
Maturação	em tanques de aço inox e antigos barris de carvalho de 1000 L
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2036
Decanter	-
Premiações	17 pts Jancis Robinson

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Há cinco gerações estabelecida no vilarejo de Pünderich, a Weingut Clemens Busch é uma vinícola familiar que se destacou como uma das pioneiras em sustentabilidade na Alemanha. Muito antes de essas práticas se tornarem referência na viticultura, a propriedade converteu seus vinhedos ao cultivo orgânico em 1984 e adotou a viticultura biodinâmica em 2006.

Dedicada quase integralmente à Riesling, a vinícola cultiva parcelas nas íngremes encostas do Mosel, onde vinhas antigas e solos de origem xistosa dão origem a vinhos de marcada mineralidade e notável capacidade de evolução em garrafa.

Classificado como Gutswein, este rótulo representa a porta de entrada para o estilo da Weingut Clemens Busch. Elaborado a partir de uvas provenientes de diferentes parcelas cultivadas pela propriedade em Pünderich, reúne em uma única garrafa as características que definem a casa: frescor, precisão, mineralidade e grande fidelidade ao terroir.

As uvas são colhidas manualmente e passam por um breve período de contato com as cascas antes da prensagem delicada. O mosto segue para tanques de aço inoxidável ou tradicionais tonéis de carvalho de 1.000 litros, conhecidos na Alemanha como Fuder, onde a fermentação ocorre espontaneamente com leveduras indígenas. Todo o processo privilegia a mínima intervenção, incluindo o uso extremamente moderado de sulfitos.

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