VINUM·DAY
est. 2014

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