

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Clemens Busch Ortswein Riesling Vom Roten Schiefer Trocken 2023
Vinícola	Clemens Busch
Safra	2023
País	Alemanha
Região	Mosel
Tipo	branco
Castas	Riesling
Teor Alcoólico	11,5%
Maturação	em antigos tonéis de carvalho de 1000 L
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2040
Decanter	-
Premiações	93 pts James Suckling 92 pts Falstaff 92 pts Vinous 92 Mosel Fine Wines 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 diferentes formações de xisto dão origem a interpretações distintas da casta.

Classificado como VDP.Ortswein (vinho de uma comuna específica, elaborado com uvas provenientes dos melhores vinhedos daquele local) o Vom Roten Schiefer representa a expressão dos vinhedos de Pünderich. As uvas provêm de diferentes parcelas assentadas sobre o raro xisto vermelho (Roter Schiefer), cuja coloração é resultado da elevada concentração de ferro na rocha. Pouco comum no Mosel, esse solo imprime aos vinhos maior profundidade, marcada mineralidade e delicadas notas de especiarias, sem abrir mão da tensão e da elegância características da região.

A colheita é realizada manualmente no final de outubro, garantindo o pleno amadurecimento das uvas. Após uma prensagem delicada, o mosto fermenta espontaneamente com leveduras indígenas em tradicionais tonéis de carvalho de 1.000 litros.

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