

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Deinhard Riesling Green Label 2021
Vinícola	Deinhard
Safra	2021
País	Alemanha
Região	Mosel
Tipo	branco
Castas	Riesling
Teor Alcoólico	10%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2025
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Mosel é a mais renomada região vinícola da Alemanha, berço de alguns dos melhores Rieslings do mundo, e uma das áreas demarcadas mais íngremes do planeta, onde é necessária 7 vezes mais mão de obra humana do que em regiões convencionais.

É lá que está localizada a Deinhard, uma das vinícolas alemãs mais antigas ainda em atividade, fundada em 1794 por Johann Friedrich Deinhard na estratégica cidade de Koblenz. Apesar de tantos anos de tradição, mantém uma gama de vinhos disruptiva, visando trabalhar a qualidade expressiva e o frescor da uva Riesling, promovendo vinhos contemporâneos e de alto padrão.

As videiras que deram origem ao Green Label Riesling encontram-se sobre o típico solo do Mosel - rico em ardósia, com encostas bem expostas e cuja inclinação pode atingir até 45° - enquanto na adega, a vinificação foi realizada em modernas cubas de inox termostreguladas. Vale ressaltar que todos os critérios de elaboração seguiram os requisitos para a classificação Qualitätswein.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha com reflexos esverdeados

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

mostra um delicioso *bouquet* composto por pêssego, abacaxi, maçã-verde, limão-siciliano e lima, além de traços mineiras muito sutis ao fundo

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

na boca exibe uma acidez muito salivante e crucial para a harmonia do conjunto, cujo delicioso e persistente fim de boca revele notas de laranja confitada e mel.

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

oleaginosas 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



CULINÁRIA