INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Dönnhoff Riesling Trocken 2024
Vinícola	Weingut Dönnhoff
Safra	2024
País	Alemanha
Região	Nahe
Tipo	branco
Castas	Riesling
Teor Alcoólico	11,5%
Maturação	3 meses sobre as lias em tanques de aço inox e barris de carvalho
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2036
Decanter	-
Premiações	92 pts James Suckling | 91 pts Falstaff | 91 pts Vinous | 90 pts Wine Advocate | 90 pts Yves Beck | 16+ pts Jancis Robinson

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Dönnhoff é reconhecido como um dos melhores produtores de toda a Alemanha. Localizada em Oberhausen an der Nahe, no Médio Nahe, a propriedade cultiva suas vinhas há mais de 250 anos nas encostas íngremes da região.

O Riesling é a base estilística da vinícola. Este Gutswein reúne uvas provenientes de diferentes parcelas, com videiras profundamente enraizadas em solos pedregosos de origem vulcânica, ricos sobretudo em pórfiro e meláfiro, além de ardósia e quartzito. Uma combinação que contribui para sua marcante tensão e mineralidade.

A fermentação é realizada com controle de temperatura e o amadurecimento ocorre em tanques de aço inoxidável e em grandes barris de madeira.

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