

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Dönnhoff Riesling Trocken 2024
<b>Vinícola</b>	Weingut Dönnhoff
<b>Safra</b>	2024
<b>País</b>	Alemanha
<b>Região</b>	Nahe
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Riesling
<b>Teor Alcoólico</b>	11,5%
<b>Maturação</b>	3 meses sobre as lias em tanques de aço inox e barris de carvalho
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12 °C
<b>Guarda</b>	2036
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	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

<b>Análise visual</b>	DESCRIÇÃO
<b>Análise olfativa</b>	INTENSIDADE <input type="checkbox"/> baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta EVOLUÇÃO <input type="checkbox"/> primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário DESCRIÇÃO
<b>Análise gustativa</b>	INTENSIDADE <input type="checkbox"/> baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta DOÇURA <input type="checkbox"/> seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce ACIDEZ <input type="checkbox"/> baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta TANINO <input type="checkbox"/> baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta CORPO <input type="checkbox"/> leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado PERSISTÊNCIA <input type="checkbox"/> curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa DESCRIÇÃO

### CULINÁRIA

CARNES	<input type="checkbox"/> peixe	<input checked="" type="checkbox"/> crustáceo	<input checked="" type="checkbox"/> ave	<input checked="" type="checkbox"/> suíno
	<input type="checkbox"/> cordeiro	<input type="checkbox"/> gado	<input type="checkbox"/> caça	<input type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input checked="" type="checkbox"/> moles	<input type="checkbox"/> médios	<input type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input checked="" type="checkbox"/> hortaliças	<input checked="" type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input type="checkbox"/> polenta	<input type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input checked="" type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> 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