

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Domaine Zusslin Chasselas Wolfhag 2020
<b>Vinícola</b>	Valentin Zusslin
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Alsácia
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Chasselas
<b>Teor Alcoólico</b>	10,5%
<b>Maturação</b>	em foudres de carvalho
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12 °C
<b>Guarda</b>	2031
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Valentin Zusslin é um domaine de referência na Alsácia e esteve entre os primeiros a adotar práticas biodinâmicas na região.<br/>Localizado em Orschwihr, pertence à mesma família há 13 gerações. Sua história começou em 1691, logo após a Guerra dos Trinta Anos, quando Jodocus Cislé, um viticultor suíço, se estabeleceu na região ao lado de Barbara Vogel. Desde então, a propriedade nunca deixou a família.<br/>Entre suas particularidades está o cultivo de Chasselas, uma uva de origem suíça pouco comum na Alsácia, onde ocupa apenas 66 hectares. Ainda assim, Zusslin mantém parcelas antigas da variedade, com vinhedos de aproximadamente 50 anos.<br/>Com uvas do emblemático vinhedo Wolfhag (arbusto de lobo em alsaciano), a safra 2020 marca a terceira edição deste Chasselas. O exemplar reafirma sua personalidade própria e assume, definitivamente, um lugar de protagonismo no portfólio do domaine.

## ANÁLISE SENSORIAL

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

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

## CULINÁRIA

**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