

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Eugen Müller Charisma Riesling Trocken 2020
Vinícola	Eugen Müller
Safra	2020
País	Alemanha
Região	Pfalz
SubRegião	Forst
Tipo	branco
Castas	Riesling
Teor Alcoólico	12%
Maturação	fermentado em tonéis de madeira de 3000 L
Temperatura de Serviço	10 a 12°C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Weingut Engen Müller nasceu em uma das mais nobres zonas vitícolas da Alemanha, Forst, na região de Pfalz. A tanoaria familiar, criada em 1767, tornou-se vinícola em 1935 e hoje é administrada pela terceira geração, em especial Kurt Müller, homem que aprendeu o ofício de tanoeiro e utiliza até hoje os primeiros barris que ele mesmo fabricou.

Seus vinhos são caracterizados como frescos, límpidos e repletos da tipicidade de seu *terroir*. A singularidade dos Rieslings de Forst deve-se a diversos fatores, entre eles o clima mais quente e seco quando comparado a outras regiões da Alemanha, capaz de denotar aos vinhos uma natureza um pouco mais madura. Além disso, o solo, composto principalmente por basalto, calcário e arenito armazena o calor irradiado pelo sol, diminuindo a amplitude térmica entre os dias e as noites e garantindo uma deliciosa mineralidade aos vinhos. Graças ao seu aspecto quebradiço, mantém bons níveis de drenagem e aeração, sem falar no excelente teor de nutrientes destas terras, cujo arranjo é indiscutivelmente impecável.

Desta região de características tão nobres advém o 100% Riesling Charisma 2020. Sua fermentação alcoólica ocorreu lentamente em antigos tonéis de madeira de 3000 litros com temperatura cravada em 18 graus Celsius. O trabalho que começou com a fabricação do próprio barril, foi finalizado com a filtração do vinho, a fim de entregar um exemplar límpido e brilhante, que segue os preceitos categóricos de elaboração desta vinícola espetacular.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha, brilhante, com halos esverdeados

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

de alta amplitude aromática, apresenta frutas cítricas (limão-taiti, lima), pera, petróleo, fósforo riscado, traços minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

tem toque sedoso, com certa untuosidade; a acidez é salivante e deliciosa, proporcionando perfeito equilíbrio; além das notas cítricas, revela de forma sutil a passagem por madeira; o fim de boca é longo e saboroso

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

culinária asiática, 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

