

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Vinho</b>                  | Eugen Müller Charisma Riesling Trocken 2022 |
| <b>Vinícola</b>               | Eugen Müller                                |
| <b>Safra</b>                  | 2022  |
| <b>País</b>                   | Alemanha                                    |
| <b>Região</b>                 | Pfalz                                       |
| <b>SubRegião</b>              | Forst                                       |
| <b>Tipo</b>                   | branco                                      |
| <b>Castas</b>                 | Riesling                                    |
| <b>Teor Alcoólico</b>         | 12,5%                                       |
| <b>Maturação</b>              | breve amadurecimento em tanques de aço inox |
| <b>Temperatura de Serviço</b> | 8 a 10 °C                                   |
| <b>Guarda</b>                 | 2026  |
| <b>Decanter</b>               | -   |
| <b>Premiações</b>             |   |

## VEDANTE



## TAÇA



## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Weingut Eugen Müller é um produtor ícone de Forst an der Weinstraße, um dos principais polos de qualidade do Palatinado (Pfalz). A vinícola aposta em sua longa tradição vinhateira para expressar, com precisão, a identidade do terroir local. Embora tenha sido oficialmente fundada em 1935, a ligação da família com o vinho remonta a 1767, quando estabeleceram uma tanoaria. Essa herança permanece viva até hoje, com a utilização de barris de fabricação própria na elaboração de seus vinhos. O vinho em questão é um excelente representante da qualidade dos vinhedos de Forst, proveniente de uma safra marcada por condições climáticas muito favoráveis. A vinificação ocorreu de forma lenta, com fermentação conduzida a 18 °C. O diferencial está no uso de grandes tonéis de carvalho de 3.000 litros.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo-palha com tons esverdeados

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

notas de pêssego e damasco frescos, frutas cítricas, principalmente a lima e a laranja, envolvidos por traços minerais e também um delicioso toque de fava de baunilha

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

no paladar é seco e muitíssimo equilibrado; denota muita tipicidade, com fruta escoltada por uma acidez pungente, notas minerais e uma ótima textura; também se destaca pelo final persistente e saboroso, que continuamente convida a um novo gole

#### 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



### 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