

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Eugen Müller Forster Mariengarten Riesling Kabinett 2024
Vinícola	Eugen Müller
Safra	2024
País	Alemanha
Região	Pfalz
SubRegião	Forst
Tipo	branco
Castas	Riesling
Teor Alcoólico	10%
Maturação	breve amadurecimento em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Weingut Eugen Müller** nasceu em uma das mais nobres zonas vitícolas da Alemanha, Forst, em Pfalz. Inicialmente era uma tanoaria familiar, criada em 1767, finalmente tornou-se vinícola em **1935**. Atualmente gerida pela terceira geração, a empresa continua tendo uma gestão familiar e também produzindo suas próprias barricas de carvalho. A tradição é tanta, que a vinícola é citada na Bíblia do Vinho, de Karen McNeil, como proprietária do melhor vinhedo de Riesling da Alemanha – impressionante, não é mesmo!?
O *terroir* da pequena **Forst** é conhecido por nada mais nada menos que **5** *grands crus*: **Grosse Lage**, nome dado aos **vinhedos Grand Cru** na Alemanha. São eles: Ungeheuer, Pechstein, Jesuitengarten, Kirchenstück e Freundstück. Essas regiões foram catalogadas em **1828** quando o então rei da Baviera, que governava também **Pfalz**, fez um levantamento do solo de todos os vinhedos. Numa escala de até 65, os melhores vinhedos de **Forst** alcançaram pontuações entre 55 e 65.
As condições de cultivo em **Forst** são consideradas abençoadas para a viticultura e, seus vinhos, considerados os mais elegantes de Pfalz. As vinhas encontram-se em uma planície que desce suavemente em direção ao Reno. Também estão protegidas da chuva e do vento pela cadeia montanhosa de **Haardt** (o flanco esquerdo dos montes Voges da França), sendo a composição do solo variável entre marga, cal, argila arenosa, franco arenoso, bem como basáltico.
O **Mariengarten** é elaborado a partir dos 5 **grand crus**, bem como os vinhedos Musenhang e Elster.
As **leis** que regem a indústria vitivinícola alemã são, no mínimo, confusas para o consumidor leigo entender (para não falar

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
amarelo pálido e brilhante com reflexos esverdeados



Análise olfativa

INTENSIDADE
baixa alta
EVOLUÇÃO
primário terciário

DESCRIÇÃO
frutas cítricas e de polpa branca, como a lima e a maçã, escoltadas por notas de zest de limão-siciliano e toques de melão, finalizando com gostosas nuances minerais



Análise gustativa

INTENSIDADE
baixa alta
DOÇURA
seco doce
ACIDEZ
baixa alta
TANINO
baixa alta
CORPO
leve encorpado
PERSISTÊNCIA
curta longa

DESCRIÇÃO
impressiona pela relação vivacidade e delicadeza, trazendo uma acidez crocante e succulenta que se sobressai ao dulçor residual. O sabor é fiel à paleta olfativa e o final de boca é extremamente prazeroso e de longa persistência



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
frutos do mar frescos com temperos leves, tais como sushi, sashimi, tiraditos e ceviches, tartare de salmão, salada de macarrão e spring rolls

assustadoras). Resumidamente, podemos dizer que os vinhos classificados como **Kabinett** estão dentro da categoria **Prädikatswein** (a mais alta), elaborados entre os estilos seco e meio seco, e são considerados vinhos elegantes, frescos, extremamente agradáveis e geralmente de baixo teor alcoólico.
Exatamente o que encontramos na degustação do **Eugen Muller Foster Mariengarten Riesling Kabinett 2024**: um vinho encantador, deslumbrante, leve, vibrante, carismático e refrescante.