VINUM·DAY
est. 2014

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 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 cadeira 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 suculenta 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.