

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Eugen Muller Charisma 2023
Vinícola	Eugen Müller
Safra	2023
País	Alemanha
Região	Pfalz
SubRegião	Forst
Tipo	branco
Castas	Riesling
Teor Alcoólico	12%
Maturação	breve amadurecimento em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2031
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

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 reflexos esverdeados

Intensidade

baixa alta

Evolução

primário terciário

Análise olfativa

Descrição

frutas de caroço, como pêssego maduro e damasco fresco aparecem em primeiro plano, seguidas por uma agradável e característica nota floral, com nuances de própolis e certa mineralidade

Intensidade

baixa alta

Doçura

seco doce

Acidez

baixa alta

Tanino

baixa alta

Corpo

leve encorpado

Persistência

curta longa

Análise gustativa

Descrição

seco, equilibrado e de grande tipicidade, tendo a fruta escoltada por ótima acidez, e mostrando notas minerais e de mel em corpo de ótima textura e final persistente

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