

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



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

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

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



CULINÁRIA