

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Heiderer Mayer Grüner Veltliner Ried Silberberg 2021
Vinícola	Heiderer Mayer
Safra	2021
País	Áustria
Região	Niederösterreich
SubRegião	Wagram
Tipo	branco
Castas	100% Grüner Veltliner
Teor Alcoólico	14%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8° a 10°C
Guarda	até 2029
Decanter	-
Premiações	93 pts Falstaff Ouro - NÖ Wein Prämierung 2022

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Administrada por Helmut e Gabriele Mayer, a Weingut Heiderer Mayer existe desde 1884 e tornou-se uma das adegas mais conhecidas do poderoso planalto de Wagram. Possui quase 35 hectares de videiras, nesta que é a mais nova DAC (Districtus Austriae Controllatus) para Qualitätswein em Niederösterreich.

Wagram está logo a noroeste da capital Viena, sendo diretamente influenciada pela proximidade com o Rio Danúbio. Goza de um clima continental ótimo para a elaboração de brancos tranquilos e até mesmo para o eiswein. Além disso, tem sua principal distinção de qualidade apoiada nos solos de loess, o pó de rochas dolomíticas que dá origem a vinhos minerais e incrivelmente expressivos.

Com ótimos 93 pontos conquistados na Falstaff (a principal revista de vinhos da Áustria e Alemanha) e Medalha de Ouro no NÖ Wein Prämierung 2022 (o principal concurso de vinhos de Niederösterreich), esta safra 2021 do Heiderer Mayer Grüner Veltliner Ried Silberberg também conquistou o time da curadoria VinumDay, que já era fã da variedade Grüner Veltliner.

Trata-se de um Grüner Riedenwein, isto é, oriundo de um vinhedo único (Ried é um vinhedo na Áustria), neste caso, o Silberberg, localizado nas imediações da vinícola, onde o solo é predominantemente composto pelo famigerado loess.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo pálido e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas de polpa branca e amarela, como a maçã-verde, a pera e o pêssego, acompanhadas das tradicionais notas de pimenta-verde, nuances de raspas de laranja e de melão, finalizando com delicados toques herbáceos e minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

amplo e suculento, aliando ótimo frescor e cremosidade, com uma acidez perfeita e salivante, que nos convida ao próximo gole. O final de boca impressiona por trazer delicadeza e persistência

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

salada de pepino japonês e kani, quiche de aspargos e queijo gruyère, tonkatsu, penne com alcachofra e cogumelo shitake, camarões grelhados com purê de couve-flor, weiner schnitzel



CULINÁRIA

