

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Heiderer Mayer Grüner Veltliner Ried Silberberg 2022
Vinícola	Heiderer Mayer
Safra	2022
País	Áustria
Região	Niederösterreich
SubRegião	Wagram
Tipo	branco
Castas	100% Grüner Veltliner
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	até 2029
Decanter	-
Premiações	92 pts Falstaff

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.

Além de ter conquistado o time da **curadoria VinumDay**, esta **safra 2022** também garantiu ótimos 92 pontos na **Falstaff** (a principal revista de vinhos da Áustria e Alemanha).

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 dourado 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 shiitake, camarões grelhados com purê de couve-flor, weiner schnitzel



CULINÁRIA