

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Heiderer Mayer Grüner Veltliner Strawanzer 2022
Vinícola	Heiderer Mayer
Safra	2022
País	Áustria
Região	Niederösterreich
SubRegião	Wagram
Tipo	branco
Castas	100% Grüner Veltliner
Teor Alcoólico	12%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2027
Decanter	-
Premiações	

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 da região vinícola de Wagram. Possui quase 35 hectares de videiras, nesta que é a mais nova DAC (Districtus Austriae Controllatus) para Qualitätswein em Niederösterreich.

Wagram está a noroeste da capital Viena, sendo diretamente influenciada pela proximidade com o Rio Danúbio. Seu clima é continental, muito propício 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.

A Grüner Veltliner é a casta de assinatura da Áustria e cada área do país preza por um estilo de vinificação distinto. O Strawanzer, por exemplo é uma espécie de assinatura dos produtores da comuna de Großweikersdorf, que de forma muito tradicional, elaboram sob este título, vinhos leves e frutados, ideais para momentos de descontração.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de frutas de polpa branca, em especial pêssego, maçã-verde e pera, aliados a limão-siciliano, ervas frescas e o típico toque de pimenta-verde da Grüner Veltliner

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

incrivelmente equilibrado, tem uma acidez muito refrescante, sabores que remetem a avaliação olfativa, e que levam a um fim de boca delicioso, com ótimo aporte de fruta

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