

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Heiderer Mayer Grüner Veltliner Wagramer Selektion 2020
Vinicola	Heiderer Mayer
Safra	2020
País	Áustria
Região	Niederösterreich
SubRegião	Wagram
Tipo	branco
Castas	100% Grüner Veltliner
Teor Alcoólico	13%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2025
Decanter	-
Premiações	91 pts Falstaff Ouro - Nö Wein Prämierung 2021

VEDANTE



TAÇA



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.

A Grüner Veltliner é a casta de assinatura da Áustria e as diferentes áreas do país prezam por estilos de vinificação distintos. Além da expressividade aromática, as adegas de Wagram prezam pela elaboração de um Grüner Veltliner cremoso, com envelhecimento por alguns meses sobre as lias.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

o nariz encanta pela qualidade e tipicidade dos aromas, que trazem a proeminência de maçã-verde, peras e pêssegos, escoltadas por pimenta-verde, zest de laranja e toques minerais de pedra de isqueiro

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca mostra a textura cremosa típica da região, contrabalanceada por uma acidez que provoca uma ótima salivação; a fruta se destaca com intensidade e o final é longo, muito saboroso e admirável

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

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