

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Henri Kieffer Fils Riesling 2022
Vinícola	Henri Kieffer Fils
Safra	2022
País	França
Região	Alsácia
Tipo	branco
Castas	Riesling
Teor Alcoólico	11,7%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2029
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Henri Kieffer Fils é uma pequena *maison* familiar que cultiva somente 8 hectares de videiras nos arredores da pequena vila de Blienschwiller, no coração da Alsácia. A produção é totalmente familiar e muito meticulosa.

Para este Riesling seco, a família Kieffer utiliza as videiras que mantêm sobre porções de solo rico em rochas vulcânicas sedimentares, onde são gerados vinhos mais encorpados, intensos e muito minerais.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de maçã verde, pêssego branco e frutas cítricas, como a lima e o limão siciliano, tudo envolvido por incessantes notas que remetem a fósforo riscado



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

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

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