

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Henri Kieffer Riesling Alsace Grand Cru Winzenberg 2022
Vinícola	Henri Kieffer Fils
Safra	2022
País	França
Região	Alsácia
SubRegião	Winzenberg Grand Cru
Tipo	branco
Castas	Riesling
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2036
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Na Alsácia, são 51 vinhedos reconhecidos como Grand Cru, capazes de dar origem a interpretações varietais de enorme distinção a partir das cinco castas associadas à categoria (salvo algumas raras exceções): Riesling, Gewurztraminer, Muscat, Pinot Gris e Pinot Noir. O grande diferencial dessas parcelas está na maneira como conseguem aliar corpo e intensidade a uma tensão vibrante e uma mineralidade profunda, que pode ganhar ainda mais definição com o passar dos anos.

Tudo isso porque um Grand Cru da Alsácia é, antes de tudo, uma expressão muito particular do seu terroir. A natureza de cada lugar interfere em múltiplas dimensões do vinho: na intensidade e nas características dos aromas, na acidez, na textura e na própria sensação de energia que percorre o paladar. É essa interação entre solo, clima e vinha que dá a cada um deles uma assinatura própria.

Foi no portfólio da Henri Kieffer & Fils, pequena Maison familiar que cuida de apenas 8 hectares de vinhas, que a curadoria da VinumDay encontrou um grande exemplo de como essa classificação pode entregar qualidade sem pesar no bolso. Na comuna de Blienschwiller, os Kieffer cultivam Riesling no Grand Cru Winzenberg, cujo nome remete às antigas expressões vinetum, do latim, e Weingarten, do alemão, ambas relacionadas à ideia de um “jardim de videiras”.

O Winzenberg ocupa uma encosta inclinada e ensolarada, de solo homogêneo, com uma camada de granito muito próxima à superfície. É essa matriz que ajuda a explicar o caráter dos seus vinhos, cuja assinatura são as notas florais e minerais, além de uma notável capacidade de guarda.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de pedra de isqueiro, que ganham contornos de maçã verde, pêssego branco, raspas de laranja e flor de laranjeira

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, mostra tensão, com estrutura e volume bem proporcionados; frutas brancas e cítricas ganham contornos nítidos, enquanto a acidez e a textura conduzem o vinho a um final longo e vibrante

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

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



CULINÁRIA