

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Henri Kieffer Riesling Grand Cru Winzenberg 2021
Vinícola	Henri Kieffer Fils
Safra	2021
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	2035
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Alsácia é um verdadeiro paraíso para os amantes de vinhos brancos. Localizada entre os Vosges e o Rio Reno, essa região francesa combina verões quentes com invernos rigorosos, e se beneficia de um clima seco. Esse conjunto de condições, somado a um *terroir* consagrado e a produtores comprometidos, resulta em vinhos de altíssimo nível, além do caráter inconfundível.

Com as quatro variedades nobres — Riesling, Gewurztraminer, Muscat e Pinot Gris —, a Alsácia produz alguns dos brancos mais admirados do mundo. Por lá, elaborar vinho é quase uma devoção.

E um grande exemplo é a Henri Kieffer & Fils, uma pequena Maison familiar, que mostra como tradição e cuidado podem superar a escala de produção. Em sua alçada, estão 8 hectares de vinhas, distribuídos entre as comunas de Epfig, Dambach-la-Ville, Châtenois e Blienschwiller. Aliás, é justamente em Blienschwiller que está localizada a sede da propriedade — e também sua joia: o Grand Cru Winzenberg.

O nome "Winzenberg" tem raízes no latim *vinetum*, que significa "lugar de videiras", mais tarde traduzido para o alemão como *Weingarten*, ou "jardim de videiras". Um nome que faz jus à paisagem: uma encosta voltada para o pequeno e belo vilarejo. O solo homogêneo, com uma camada de granito próxima à superfície, confere aos Rieslings dali um perfil marcadamente floral e mineral, além de uma notável capacidade de envelhecimento.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha límpido e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

maçã verde, carambola, pêssego branco, raspas de laranja, flores brancas e nuances minerais



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

paladar tenso, suculento e encorpado, com grande frescor, amparado por notas de maçã-verde e frutas cítricas, além de uma deliciosa mineralidade; o fim de boca é longo

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

oleaginosas 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

