

Vinho	Hiedler Gruner Veltliner Loss 2020
Vinícola	Hiedler
Safra	2020
País	Áustria
Região	Niederösterreich
SubRegião	Kamptal
Tipo	branco
Castas	100% Grüner Veltliner
Teor Alcoólico	12%
Maturação	4 meses sur lie
Temperatura de Serviço	10 a 12°C
Guarda	até 2025
Decanter	-
Premiações	90 pts James Suckling

Screw Cap

Riesling

Quando Josef Hiedler se casou com sua esposa Anna, ainda se dedicava ao trabalho em um cortume na pequena cidade de Langenlois. Logo que constituiu sua família, decidiu cultivar algumas videiras, por mera curiosidade. Ao longo dos anos o interesse só aumentou, e o que antes era só um passatempo, tornou-se uma vinícola em 1856. Diversas gerações da família deram continuidade ao excelente trabalho outrora iniciado, até chegar aos dias atuais, com um estabelecimento reconhecido pela qualidade excepcional dos vinhos elaborados na região de *Niederösterreich*.

Este vinho foi elaborado com uvas provenientes exclusivamente de colheita manual, vinificadas em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada. Ao final, permaneceu por 4 meses sobre as borras, de forma a denotar todas as características varietais e excepcionais de seu *terroir*.

DESCRIÇÃO



INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO



Característica	Intensidade
INTENSIDADE	baixa
DOÇURA	baixa
ACIDEZ	baixa
TANINO	baixa
CORPO	leve
PERSISTÊNCIA	curta
DESCRIÇÃO	curta



CULINÁRIA

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	oleginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO salada de pepino japonês e kani, quiche de aspargos e queijo gruyère, tonkatsu, penne com alcachofra e cogumelo shiitake, camarões grelhados com purê de couve-flor, weiner schnitzel