

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Markus Molitor Zeltlinger Schlossberg Auslese** Gold Cap 2017 (375ml)
Vinícola	Markus Molitor
Safra	2017
País	Alemanha
Região	Mosel
Tipo	branco
Castas	Riesling
Teor Alcoólico	7,5%
Maturação	fermentação e estágio sur lie em antigos barris de madeira
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	até 2045
Decanter	-
Premiações	97 pts Wine Advocate 96 pts James Suckling 94 pts Revista Adegas 92 pts Mosel Fine Wines 91 pts Vinous Media

VEDANTE



Natural

TAÇA



Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Em 1984, com apenas 20 anos, Markus Molitor assumiu a vinícola de seu pai, a qual fazia-se presente na família a 8 gerações. A ânsia pela perfeição de seu trabalho rapidamente tornou a propriedade, antes tida como comum, em um dos maiores nomes de Mosel, cujos vinhos já foram agraciados com sucessivas notas máximas de uma das publicações de vinhos mais renomadas do mundo, The Wine Advocate.

Com Rieslings venerados pelo mundo inteiro, Mosel não é a maior região vitícola alemã, mas é a melhor em qualidade. O clima continental fresco, a inclinação dos vinhedos e a famosa ardósia devoniana são alguns dos segredos desta região peculiar, mas a mestria do enólogo Markus Molitor é o complemento perfeito para seus vinhos incopiáveis.

Apesar de possuir videiras em 15 diferentes zonas da região, o vinhedo Schlossberg, na comuna de Zeltinger, foi especialmente selecionado para dar origem a este vinho. Consiste em uma encosta de 21 hectares nos fundos da comuna, entre os terrenos acidentados de Himmelreich (menos íngreme) e Sonnenuhr (mais íngreme), contando com uma excelente exposição solar no sentido sudoeste.

A capsula dourada, forma tradicional de identificação utilizada pela vinícola, indica que se trata de um vinho doce e nobre, feito com a indicação *Auslese*, ou seja, com uvas muito maduras, de cachos estritamente selecionados, capazes de conferir ao vinho um dulçor totalmente natural. As duas estrelas no rótulo também indicam que a maturação das uvas atingiu um nível muito superior ao mínimo

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

dourado claro

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

do limão galego ao abacaxi maduro, passando por pêssego, damasco e nectarina; no lado mineral há pedra lascada e querosene; some a isso os toques botryzados de mel, gengibre e marmelo

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

tenso, vivaz, intenso e voluptuoso; doçura e frescor mostram um equilíbrio cativante, culminando em um final longo e muito complexo

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

sobremesas à base de frutas (como uma tarte tatin), queijos (de cabra, mofo azul, ou então maturados como Comté ou Gruyère), foie gras, pratos picantes (como os das culinárias mexicana e asiática)



CULINÁRIA

