

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Oscar Haussmann OH01 Trockenbeerenauslese (375 ml)
Vinícola	Oscar Haussmann
Safra	N.V.
País	Alemanha
Região	Rheinhessen
Tipo	branco
Castas	Riesling
Teor Alcoólico	10%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2036+
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE	TAÇA
 Natural	 Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Oscar Haussmann preserva uma tradição vitivinícola que remonta ao século XVI e, atualmente, combina esse legado histórico com modernas técnicas de vinificação na elaboração de seus rótulos. O OH01 Trockenbeerenauslese é elaborado em Rheinhessen, a maior região vinícola da Alemanha e uma das principais referências mundiais na produção de Riesling.

Classificado como Trockenbeerenauslese (TBA), este vinho representa um dos estilos mais raros e prestigiados da viticultura alemã. Seu nome significa, literalmente, "seleção de bagas secas" e identifica vinhos elaborados exclusivamente com bagas individualmente selecionadas, intensamente desidratadas pela ação da Botrytis cinerea, a chamada podridão nobre. Esse processo concentra açúcares, acidez e compostos aromáticos, originando vinhos de extraordinária riqueza, profundidade e notável capacidade de envelhecimento.

ANÁLISE SENSORIAL							
	Análise visual	DESCRIÇÃO					
	Análise olfativa	INTENSIDADE	baixa		alta		
		EVOLUÇÃO	primário		terciário		
		DESCRIÇÃO					
	Análise gustativa	INTENSIDADE	baixa		alta		
		DOÇURA	seco		doce		
		ACIDEZ	baixa		alta		
		TANINO	baixa		alta		
		CORPO	leve		encorpado		
		PERSISTÊNCIA	curta		longa		
		DESCRIÇÃO					
	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	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate	
				DESCRIÇÃO			
		castanhas carameladas, frutas desidratadas, tábua de queijos não-envelhecidos, sobremesas em geral					