

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Rolly Gassmann Auxerrois de Rorschwihr 2003
Vinícola	Domaine Rolly Gassmann
Safra	2003
País	França
Região	Alsácia
Tipo	branco
Castas	Auxerrois
Teor Alcoólico	12%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2036
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Segundo Rolly Gassmann, os vinhos de Rorschwihr têm como marca a extraordinária capacidade de envelhecimento. Historicamente, raramente são consumidos antes de 25 anos — um reflexo direto dos solos de marga, calcário e argila da comuna, que conferem precisão, textura e profundidade, além de favorecerem o desenvolvimento natural da Botrytis cinerea. A Domaine Rolly-Gassmann construiu sua reputação justamente a partir dessa leitura de terroir. Com uma abordagem pouco intervencionista e um estilo próprio, a casa privilegia colheitas tardias e longos períodos de guarda antes da liberação. Não por acaso, é uma das raras produtoras da Alsácia que sistematicamente lança seus vinhos já com evolução significativa em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

dourado



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de mel, nectarina e damasco, junto a toques de cera de abelha e uma discreta resina de pinus



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

cremoso, com a textura untuosa temperada pelo dulçor residual; mostra ótima acidez, equilibrando bem voluptuosidade e frescor, e sabores muito intensos, que culminam em um final 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

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

creme de abóbora e gengibre, peixes grelhados ao molho de frutas, pad thai, moqueca baiana de camarão, curry amarelo de frango, curry vermelho de peixe, lombo suíno ao molho chutney



CULINÁRIA