VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Weingut Künstler Riesling Estate 2024
Vinícola	Weingut Künstler
Safra	2024
País	Alemanha
Região	Rheingau
Tipo	branco
Castas	Riesling
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2034
Decanter	-
Premiações	92 pts James Suckling | 91 pts Falstaff

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1965, a Weingut Künstler consolidou-se como uma das principais referências de Rheingau, uma das mais prestigiadas regiões vitivinícolas da Alemanha. Sediada em Hochheim am Main, a vinícola possui parcelas em alguns dos vinhedos mais valorizados da região, entre eles o célebre Hölle.

À frente da propriedade está Gunter Künstler, reconhecido por seu trabalho minucioso na vinha e na adega. O compromisso com a qualidade em todas as etapas da produção levou a vinícola a integrar, em 1994, a Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP), uma das mais respeitadas associações de produtores alemães, responsável por um rigoroso sistema próprio de classificação dos vinhedos e vinhos.

O Riesling Estate (Gutswein) reúne uvas de diferentes vinhedos, cultivados sobre solos que combinam quartzito, ardósia e loess. A colheita é manual, seguida de criteriosa seleção dos cachos. A fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura.

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: 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