VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Weingut Künstler Riesling Hölle 2022
Vinícola	Weingut Künstler
Safra	2022
País	Alemanha
Região	Rheingau
Tipo	branco
Castas	Riesling
Teor Alcoólico	10%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2040
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1965, a Weingut Künstler consolidou-se como um dos principais produtores de Rheingau. Sediada em Hochheim am Main, a vinícola possui parcelas em alguns dos vinhedos mais cobiçados da região, entre eles o célebre Hochheimer Hölle.

À frente da propriedade está Gunter Künstler, conhecido como “artista da vinha”, que alia o cuidado minucioso em cada etapa da produção à busca constante pela qualidade. Esse compromisso levou a vinícola a integrar, em 1994, a Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP), uma das mais prestigiadas associações de produtores alemães, reconhecida por seu rigoroso sistema de classificação dos vinhos e vinhedos.

O Riesling Kabinett é elaborado exclusivamente com uvas do Hochheimer Hölle. A colheita é manual, com seleção criteriosa dos cachos, e a fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável, preservando as características da variedade e a expressão do vinhedo.

Classificado como Grosse Lage pela VDP, o Hochheimer Hölle ocupa uma encosta de exposição sul, que desce em direção à parte antiga da cidade, conhecida por ser íngrime e onde o sol bate com intensidade o dia todo. Com 36 hectares, o vinhedo tem uma história que remonta à Idade Média, quando parte de suas terras pertencia à Catedral de Colônia.

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