

RIESLING GRAND CRU KESSLER

ALSÁCIA · FRANÇA

É uma verdadeira joia rara da Domaines Schlumberger, originado em um terroir privilegiado de solos de arenito e calcário que conferem ao vinho uma personalidade única. Este Grand Cru revela um bouquet sedutor com aromas cítricos e de flores brancas entrelaçados a toques defumados e de especiarias. Gengibre e notas minerais complementam sua complexidade aromática. Na boca, impressiona pela amplitude, elegância e persistência.



CATEGORIA

Vinho - Grand Cru

TIPO

Branco

CLASSIFICAÇÃO

AOC Alsace Grand Cru

UVAS

Riesling

SAFRA

2017

SOLO

O Kessler cresce sobre solo de arenito (sandstone / grés). No centro tem um vale voltado globalmente a leste/sudeste, protegido dos ventos do norte e das correntes de ar frio do vale de Guebwiller. Como extensão natural do Grand Cru Kitterlé, seus subsolos são avermelhados sobre embasamento de arenito dos Vosges.

TEOR

ALCOÓLICO

13,5%

SERVIÇO

10°C a 12°C

HARMONIZAÇÃO

Carnes nobres: caranguejo-rei com abacate e caviar, lagostas marinadas com especiarias e fritas em gordura de pato ou queijo de cabra.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Prensagem total das uvas, trasfega estática. Fermentação em cubas termo controladas.
- ◆ Durante 1 a 4 meses. Envelhecimento sobre as borras finas durante 8 meses. (sur Lies).

NOTAS DE PROVA

Cor: amarelo-dourada com reflexos de boa intensidade, brilhante, límpido e transparente. O vinho demonstra uma boa jovialidade.

Aroma: O nariz é marcante, agradável e intenso. Percebe um predomínio de frutas cítricas (limão), flores brancas e um leve toque defumado e picante. A areia realça os aromas anteriores e revela notas delicadas de vegetais, especiarias (gengibre).

Sabor: Amplo e suave. Base alcoólica equilibrada. Evolui em um corpo médio com uma vivacidade acentuada, marcada por uma nota efervescente. Os mesmos aromas do nariz, percebemos um toque de amargor mineral. O final tem boa duração, uma vivacidade franca e um amargor persistente.