

RIESLING GRAND CRU SAERING

ALSÁCIA · FRANÇA

O Grand Cru Saering proporciona um Riesling cheio de finesse, com dominantes aromas frutados, especialmente cítricos, mas também com notas de leite de coco, flores brancas, especiarias e gengibre. Na boca, mantém o perfil aromático do nariz, é equilibrado e estruturado, com final longo e saboroso, com toques minerais.



CATEGORIA

Vinho - Grand Cru

TIPO

Branco

CLASSIFICAÇÃO

AOC Alsace Grand Cru

UVAS

Riesling

SAFRA

2021

SOLO

Ao norte de Guebwiller, o Saering está voltado a leste e sudeste, a uma altitude de 260 a 300 m. Terroir de marga / calcário / arenito.

TEOR

ALCOÓLICO

13%

SERVIÇO

10°C a 12°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Tartare de garoupa com frutas cítricas, purê de batatas com enguia defumada, linguine com carne de caranguejo-aranha ou queijo de cabra,

VINIFICAÇÃO

- ◆ Uvas colhidas à mão, prensagem de cachos inteiros (whole bunches). Decantação estática das borras. Fermentação em tinas com temperatura controlada, seguida de maturação sobre as borras (sur lie) por 8 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor: A cor é amarelo-limão com reflexos verde-claros, de intensidade média. O disco é brilhante, límpido e transparente. O vinho apresenta jovialidade.

Aroma: O nariz é franco, agradável e de grande intensidade. Percebemos um predomínio de aromas frutados, frutas cítricas, raspas de yuzu, limão e carambola. A aeração amplifica esses aromas e revela leite de coco, flores brancas e especiarias, gengibre ralado.

Sabor: O ataque é delicado, o alcoólico equilibrado. Evolui para um corpo médio incisivo, marcado por perlage.