

RIESLING LES PRINCES ABBÉS

ALSÁCIA · FRANÇA

Este é um Riesling distinto. Revela um nariz intenso dominado por cítricos, flores brancas e um sutil toque defumado. Na boca, sua elegância se reflete em aromas de limão, capim-limão e notas minerais. É perfeito para harmonizar com pratos refinados como terrine de filés de salmonete ou lagostins grelhados com cítricos.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

CLASSIFICAÇÃO

AOC Alsace

UVAS

Riesling

SAFRA

2021

SOLO

Kessler (Margas e arenito, mais arenoso). Bollenberg (calcário, clima seco).

TEOR

ALCOÓLICO

13%

SERVIÇO

10°C a 12°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Terrina de filés de salmonete e tomate confitado com geleia de manjerição-limão; cheesecake de truta defumada; lagostins salteados com cítricos; ou queijo de cabra tipo Charolais

VINIFICAÇÃO

- ◆ Prensagem pneumática lenta, decantação estática. Fermentação em tinas termorreguladas por um a quatro meses. Maturação sobre as borras (sur lie) por seis a oito meses.

NOTAS DE PROVA

Cor: amarelo-limão com reflexos esverdeados, de boa intensidade. Disco brilhante, límpido e transparente. Vinho jovem.

Aroma: franco, agradável e de boa intensidade. Domina o cítrico, limão, flores brancas e um fino toque defumado subjacente. Com aeração, revela raspas de limão, vegetal fino, capim-limão (lemongrass) e um registro mineral pronunciado (notas "de gás"/pederneira). Perfil distinto, marcado pelo terroir — notável neste estágio.

Sabor: ataque esguio, suporte alcoólico equilibrado. Meio de boca afiado, marcado por uma vivacidade perolada. Mesma gama do nariz — cítricos, raspas de limão, limão, vegetal fino, capim-limão, flores brancas, e sempre o registro mineral defumado implícito.