



ACQUISTATO IL

"Kaseler Nies'chen" Riesling Spätlese Trocken 2021

2021

Eleganza minerale, freschezza senza compromessi



Un capolavoro enologico che esprime l'essenza della regione della Mosella. Prodotto in uno dei vigneti più prestigiosi della Ruwer, classificato come VDP.Grosse Lage, questo Riesling secco nasce da uve raccolte tardivamente, che raggiungono una perfetta maturità grazie al microclima unico e ai suoli di ardesia. L'annata 2021 si distingue per la freschezza e l'acidità vibrante, che caratterizzano questo vino con un profilo aromatico complesso e raffinato. Al naso, emergono intensi sentori di pesca bianca, agrumi freschi e mela verde, accompagnati da delicate note floreali e una distintiva mineralità. Al palato, il vino offre un equilibrio perfetto tra struttura e vivacità, con un'acidità croccante che sostiene un finale lungo, sapido e persistente. Ideale per accompagnare piatti di pesce, crostacei, sushi o preparazioni vegetariane eleganti, il Kaseler Nies'chen rappresenta l'armonia tra tradizione e innovazione, incarnando la maestria della cantina Bischöfliche Weingüter Trier. Perfetto per chi cerca un Riesling di altissimo livello che racconta il terroir della Mosella in ogni sorso.

Nel cuore della regione vinicola tedesca della Mosella, Bischöfliche Weingüter Trier è un'azienda vinicola che vanta una storia secolare. Nata dall'unione di tre tenute storiche nel 1966, Bischöfliches Konvikt, Bischöfliches Priesterseminar e Hohe Domkirche, l'azienda rappresenta oggi un'icona dei vini mosellani, rinomati per la loro eleganza, freschezza e mineralità. La tenuta si estende su 95 ettari di vigneti, situati in alcune delle zone più vocate della regione, ma anche della Saar e del Ruwer. I vigneti di Bischöfliche Weingüter Trier sono coltivati principalmente a Riesling, il vitigno principe della Mosella, che qui esprime al meglio le sue caratteristiche di eleganza e mineralità. Accanto al Riesling, troviamo anche Pinot Gris, Pinot Noir e Chardonnay, che contribuiscono ad arricchire la gamma di vini dell'azienda. Oltre l'80% delle uve viene raccolto a mano in vigneti ripidi e non meccanizzabili. In cantina, la vinificazione avviene con la massima cura, utilizzando sia vasche d'acciaio inox che botti di legno per l'affinamento.

La Vigna

Terreno sabbiosi con miscele di argilla e marna

Esposizione Sud est

Allevamento Guyot

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Palatinato

Uve Riesling 100%

Gradazione 11% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 15 anni

Abbinamento Menù di pesce, Menù di carne

Vinificazione La vendemmia selettiva, la lavorazione delicata delle uve e la fermentazione in Moselfuder costituiscono la base di tutti i nostri Riesling monovitigno. I vini riposano sulle fecce fini fino ad agosto-settembre dell'anno successivo alla vendemmia, sono perfettamente accompagnati dall'analisi sensoriale e, dopo l'approvazione del nostro maestro di cantina, vengono riempiti in bottiglie con tappo naturale.

Sensazioni Il frutto potente al palato si armonizza in modo ideale con l'elegante acidità e la bella fusione. Il bouquet dispiega aromi pieni di mela e pesca delicata, un'annata tardiva davvero riuscita della Ruwer.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821