ACQUISTATO IL .....

Mosel Riesling Trocken 2025 2025



Semplice ma estremamente piacevole

Non puoi parlare di Mosella, in Germania, senza riferirti ai suoi bianchi fruttati ed intensi. Vini prodotti a partire da uve Riesling. Vini dotati di una innata capacità di durare a lungo nel tempo, evolvendo e continuando a migliorare per anni. Quello proposto qui da Abtei Himmerod, elaborato esclusivamente in acciaio e affinato sulle proprie fecce fini, non fa certo eccezione. Prodotto solo con uve raccolte a mano e a piena maturazione sui ripidi vigneti della regione, questo Riesling si presenta nel bicchiere di un bel colore giallo paglierino intenso. Al naso rivela subito un ricco e maturo bouquet di profumi che spaziano dalla frutta esotica, tra cui mango e ananas, pesca e perfino fiori bianchi. Compare anche il tipico carattere di idrocarburo che contraddistingue i vini della Mosella più di ogni altra regione. In bocca, invece, si percepisce perfettamente la texture lievemente oleosa, tipica del vitigno, che va a braccetto con la sua spiccata acidità naturale. Un Riesling semplice ma estremamente piacevole.

Abtei Himmerod, ossia Abbazia di Himmerod, è un luogo incantato nel cuore della Mosella. Qui i monaci cistercensi hanno lavorato e pregato (Ora et labora) per quasi 900 anni. Attorno all'abbazia sono stati piantati vigneti ormai storici, con radici che affondano per parecchi metri nei poveri suoli collinari della regione. Qui un favoloso mix di condizioni, tra clima, esposizione e antica sapienza popolare, dà vita a vini dal profilo aromatico inconfondibile. Basse, anzi bassissime le rese. Alta, decisamente altissima, la qualità.

La Vigna

Terreno	Scistoso
Esposizione	Nord
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Germania
Uve	Riesling
Gradazione	12
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	In accaio con le fecce fini
Sensazioni	Bianco minerale, fresco e con sfumature di zafferano e idrocarburo

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821