



ACQUISTATO IL .....

Riesling Trocken 2020

2020

## Nessun compromesso



Svinando®

Il Riesling in Germania è quasi una religione. Non si scherza sulla qualità del più longevo tra i vini bianchi al mondo. Non si scende a compromessi. E lo Schloss Marienlay Riesling parte con un vantaggio non indifferente, quello di essere prodotto da Reichsgraf von Kesselstatt, una delle più storiche aziende del Paese. Per usare la descrizione suggerita dal produttore stesso, è il (perfetto) connubio di tutti gli attributi delle tre valli dove viene raccolto il Riesling: la freschezza della Saar, la speziatura del Ruwer e la "fruttuosità" della Mosella. Giallo paglierino brillante, al naso si possono percepire note di pera e frutta esotica. In bocca, poi, si viene immediatamente colti dalla tipica freschezza del Riesling. L'acidità è presente, ma per nulla fastidiosa. Mentre in bocca si può percepire distintamente quella tipica sensazione quasi oleosa che rende ogni sorso semplicemente indimenticabile. Per gli amanti della zucca, questo bianco tedesco può risultare un abbinamento tanto insolito quanto soddisfacente. La freschezza del vino, infatti, bilancia perfettamente la dolce pienezza della zucca, creando un insieme decisamente piacevole. Ottimo anche con i piatti della cucina speziata asiatica.

L'area della Mosella ha un fascino unico. Come unico è il carattere dei vini che vi si producono. Tra le aziende più apprezzate del territorio c'è senza dubbio la tenuta Reichsgraf von Kesselstatt che con i suoi oltre 650 anni di storia è anche una delle più storiche realtà della regione Mosel-Saar-Ruwer. Nel 1978 l'azienda viene acquistata da Günther Reh, uno dei più famosi imprenditori nel settore vitivinicolo in Germania. Dal 1999 la sede della cantina si trova all'interno del Castello Marienlay, nella valle della Ruwer, dove le condizioni climatiche sono ideali per la produzione del Riesling. Tra i più pregiati vini bianchi al mondo, i Riesling di Reichsgraf von Kesselstatt rappresentano un punto di riferimento assoluto a livello qualitativo per la tipologia.

### La Vigna

**Terreno**  
**Esposizione** Sud

**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Germania

**Uve** Riesling

**Gradazione** 12% vol

**Temp. Servizio** 14 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne

### Vinificazione

**Sensazioni** Al naso si possono percepire note di pera e frutta esotica. In bocca è fresco. L'acidità è presente, ma rimane sullo sfondo.

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