ACQUISTATO IL .....

"Fritz Willi" Riesling Trocken Mosel 2023 2023



Impossibile non notarlo

Con una bottiglia così, impossibile non notarlo. La forma è quella tipica dei vini Nord Europei, la classica Renana, sottile e slanciata, perfetta per ospitare i bianchi freschi provenienti dai paesi freddi. L'etichetta, invece, colorata e appariscente, sembra strizzare l'occhio alla modernità. Ma se l'immagine è particolare, quello che non cambia è la qualità del vino conservato in questa bottiglia. Riesling Mosel Trocken, dunque secco, Fritz Willi è uno dei buoni vini proposti dalla cantina Bischöfliche Weingüter Trier, tra le più storiche realtà della Mosella. Si tratta, nello specifico, di una versione vivace e beverina del famoso bianco tedesco, cui non difettano certamente i caratteri più austeri del Riesling. Al naso, in particolare, si avvertono sentori di mela verde e limone, con piacevoli accenni vegetali e speziati. In bocca è decisamente intenso, caratterizzato dalla tipica freschezza del Riesling. Sapido e minerale, questo bianco "mitteleuropeo" è un vino estremamente versatile. Dall'aperitivo al dolce (specie se alla frutta), questo Riesling è davvero un buon compagno di pranzi e cene. Da provare anche con la cucina speziata tipica dell'Oriente.

Bischöfliche Weingüter Trier si trova nella regione tedesca della Mosella. Le sue origini sono antichissime. Risalgono addirittura al 1772, anno in cui l'arcivescovo Wenceslaus di Sassonia creò il Bischöfliche Priesterseminar, che ancora a oggi costituisce un importante centro di formazione religioso della Diocesi di Treviri. La storia "moderna" della cantina risale invece al 1966, grazie alla fusione di diverse realtà, Bischöfliches Konvikt, Bischöfliches Priestersemi e Hohe Domkirche. Oggi Bischöfliche Weingüter Trier possiede appezzamenti di straordinario valore e propone una gamma di vini di alta qualità, realizzati secondo le più antiche tradizioni locali. Vigneti ripidi e non meccanizzabili e una moderna cantina di trasformazione, attrezzata con vasche d'acciaio inox per le vinificazioni e con circa un migliaio di botti per gli affinamenti, sono gli elementi che la caratterizzano.

La Vigna

Terreno	Suoli argillosi ricchi di ardesia
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Germania
Uve	Riesling
Gradazione	11,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Le uve vengono raccolte e vinificate a temperatura controllata in vasche di acciaio, dopo la filtrazione riposano ancora in acciaio e poi in vetro.
Sensazioni	si avvertono sentori di mela verde e limone, sul finale accenni vegetali e speziati. Al palato è intenso, di grande e tipica freschezza, molto sapido e minerale sul finale

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