ACQUISTATO IL .....

Riesling Mosel Trocken "Erdener Treppchen" 2021 2021



Secco, rotondo e armonico

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso rivela profumi di fiori bianchi, agrumi, scorza d'arancia e note tostate. In bocca è piacevolmente secco, rotondo e armonico. Dotato, come è bene che sia, di una bella freschezza. Stiamo parlando dei Riesling Mosel Trocken Erdener Treppchen, proposto qui da C.H.Berres. Originario della zona di Bernkastel, nella parte più a ovest della Germania confinante con Belgio e Lussemburgo, questo bianco nasce da una lavorazione in purezza di uve Riesling, coltivate in modo consapevole e rispettoso della natura. Vigneti caratterizzati da un'ottima esposizione a Sud, con radici profonde che traggono nutrimento da suoli caratterizzati da una alta percentuale di ardesia blu e grigia. La raccolta delle uve, ovviamente, è manuale e selettiva. Mentre la vinificazione avviene esclusivamente in vasche di acciaio a temperatura controllata. Bianco sorprendentemente versatile, si sposa bene con sushi, sashimi e tartare di pesce. Ottimo anche con affettati e formaggi freschi.

C.H. Berres si trova a Ürzig nel cuore della Mosella, regione tedesca famosa in tutto il mondo per i sui straordinari Riesling. Le origini sono antichissime, la famiglia Berres, infatti, coltiva vigne e produce grandi vini nel rispetto della più antiche tradizioni da ben cinque secoli. Oggi è Markus Berres, rappresentante della 21esima generazione, a gestire la proprietà di famiglia. Poco più di tre ettari, suddivisi in numerose parcelle, situate in alcuni dei terroir più pregiati del territorio, con vecchie vigne ancora coltivate - talvolta a piede franco - sui ripidi pendii che si affacciano direttamente sul fiume. Le piccole dimensioni favoriscono una cura minuziosa di ogni singola parcella e un approccio ancora artigianale.

La Vigna

Terreno	Misto, ricco di ferro ed argilla
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Germania
Uve	Riesling
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Apertivo, Menù di pesce
Vinificazione	Raccolta manuale, grappoli tenuti a temperatura controllata, vinificazione in acciaio a temperatura controllata ed affinamento in vetro
Sensazioni	bouquet floreale, citronella, scorza d'arancia con acidità morbida e armoniosa, molto volume e lunghezza

© 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