



ACQUISTATO IL .....

"Scharzhofberger" Riesling Kabinett Trocken 2020

2020

## Tra note di pietra focaia e spezie dolci



*Svinando*

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Scistoso, calcareo con un po' di sabbia arenaria
<b>Esposizione</b>	Sud
<b>Allevamento</b>	Spalliera
<b>Densità imp.</b>	4000
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Germania
<b>Uve</b>	Riesling
<b>Gradazione</b>	10% vol
<b>Temp. Servizio</b>	14 gradi
<b>Quando Berlo</b>	da invecchiamento
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo, Menù di pesce
<b>Vinificazione</b>	Le uve vengono raccolte e vinificate a temperatura controllata in vasche di acciaio, dopo la filtrazione riposano ancora in acciaio e poi in vetro
<b>Sensazioni</b>	bocca di media consistenza, finale che sostiene il frutto ed in cui la mineralità continua a vibrare

Bischöfliche Weingüter Trier. Ebbene sì, il nome è impronunciabile, almeno per noi poveri italiani, ma la qualità dei suoi vini è semplicemente elevatissima. Stiamo parlando di una delle cantine più rinomate della zona della Mosella, nel cuore della Germania, dove il Riesling è il più coltivato e dove i grappoli maturano solo grazie a un mix unico di esposizione perfetta, suoli scuri capaci di accumulare calore e vicinanza con il fiume, la Mosella appunto. Qui, su vigneti ripidissimi e faticosi da lavorare, Bischöfliche Weingüter Trier raccoglie in modo selettivo solo i grappoli migliori di Riesling che poi vengono vinificate in vasche di acciaio a temperatura controllata. Al termine di questo processo, prima dell'imbottigliamento, il vino viene lasciato affinare in contatto con le proprie fecce fini per alcuni mesi, acquisendo complessità e maggiore eleganza. Il Riesling Kabinett Scharzhofberger, in particolare, è un bianco fresco e verticale che rivela un bouquet intrigante con note di pietra focaia e spezie dolci. Poi richiami di lime, pera e perfino frutto della passione. Un vino molto gradevole, con una buona acidità e un frutto estremamente gratificante. Opulento e rotondo, questo Riesling ha una ottima capacità di invecchiamento. Buono oggi, non teme certo di essere "dimenticato" in cantina per alcuni anni. Perfetto come aperitivo, con antipasti di pesce, molluschi e crostacei. Buono con carni bianche e, per gli amanti degli accostamenti estremi, anche con dessert a base di frutta.

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 religiosa della Diocesi di Treviri. La storia "moderna" della cantina risale invece al 1966, grazie alla fusione di diverse realtà, Bischöfliches Konvikt, Bischöfliches Priesterseminar e Hohe Domkirche. Oggi Bischöfliche Weingüter Trier possiede apprezzamenti 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.

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 N. Iscrizione Registro Imprese