ACQUISTATO IL .....

"Graacher Himmelreich" Riesling Kabinett Mosel 2021 2021

Un gioiello minerale

Ci troviamo in uno degli angoli più affascinanti di Europa, nel cuore della Germania, dove il fiume Mosella si snoda tra ripide colline ricoperte di vigneti. E' qui che nasce il Riesling Kabinett Trocken Mosel Graacher Himmelreich. Lo propone Bischöfliche Weingüter. Il Graacher Himmelreich, letteralmente "Regno dei Cieli", è uno dei vigneti più iconici della Mosella. Adagiato su pendii molto scoscesi esposti a sud, gode di un microclima perfetto per la coltivazione del Riesling. Le sue terre sciolte di ardesia, conferiscono al vino una peculiare mineralità che ne esalta la finezza e la freschezza. La sua vinificazione segue un processo artigianale che rispetta al massimo le caratteristiche delle uve. La fermentazione avviene in piccoli serbatoi di acciaio inossidabile, preservando la freschezza e i profumi fruttati. Il vino riposa poi per alcuni mesi sulle fecce fini, affinandosi e acquisendo complessità. Al naso seduce con aromi vivaci di frutta con il nocciolo e agrumi maturi. Pesca, albicocca, lime e pompelmo si fondono a note minerali che donano profondità e complessità. In bocca, invece, si rivela luminoso e vivace, con una croccante acidità che esalta i sapori di lime e pompelmo. La mineralità tipica per il territorio della Mosella si fa inoltre sentire, regalando un finale lungo e persistente. Il Riesling Kabinett Trocken Mosel Graacher Himmelreich è un bianco dotato di grande potenziale di invecchiamento. Con il passare degli anni, i suoi aromi si evolvono, sviluppando note di miele, cera d'api e spezie dolci. Un vino che regala emozioni sempre nuove, perfetto per gli appassionati che apprezzano la complessità e l'eleganza.

Nel cuore della regione vinicola tedesca della Mosella, Bischöfliche Weingüter Trier è un'azienda vinicola che vanta una storia secolare. Nata dall'unione di tre tenute storiche nel 1966, Bischöfliches Konvikt, Bischöfliches Priesterseminar e Hohe Domkirche, l'azienda rappresenta oggi un'icona dei vini mosellani, rinomati per la loro eleganza, freschezza e mineralità. La tenuta si estende su 95 ettari di vigneti, situati in alcune delle zone più vocate della regione, ma anche della Saar e del Ruwer. I vigneti di Bischöfliche Weingüter Trier sono coltivati principalmente a Riesling, il vitigno principe della Mosella, che qui esprime al meglio le sue caratteristiche di eleganza e mineralità. Accanto al Riesling, troviamo anche Pinot Gris, Pinot Noir e Chardonnay, che contribuiscono ad arricchire la gamma di vini dell'azienda. Oltre l'80% delle uve viene raccolto a mano in vigneti ripidi e non meccanizzabili. In cantina, la vinificazione avviene con la massima cura, utilizzando sia vasche d'acciaio inox che botti di legno per l'affinamento.

La Vigna

Terreno	terreni sciolti di ardesia
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Mosel
Uve	Riesling 100%
Gradazione	11,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 10-15 anni
Abbinamento	Menà di carne, Menù di pesce
Vinificazione	Le uve raccolte a mano, vengono sottoposte a selezione e quindi fermentate in piccoli serbatoi di acciaio inossidabile. Il vino riposa per alcuni mesi sulle fecce fini, prima di essere imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia.
Sensazioni	Aromi vivaci di frutta a nocciolo e agrumi maturi, con un palato luminoso e vivace di note di lime e pompelmo, sostenuto da una buona spina dorsale minerale e da un finale lungo. Ha il potenziale per invecchiare per diversi anni.

© 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