ACQUISTATO IL .....

"Kaseler Nies'chen" Riesling Spätlese Ruwer 2021 2021



La Vigna

Terreno	sabbiosi con miscele di argilla e marna
Esposizione	Sud est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Palatinato
Uve	Riesling 100%
Gradazione	10,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	Menù di carne, Menù di pesce
Vinificazione	La raccolta selettiva, la lavorazione delicata dell'uva e la fermentazione nel fiume Mosella costituiscono la base di tutti i nostri Riesling da vigneto singolo. Riposano sui lieviti fini fino a luglio/agosto dell'anno successivo alla vendemmia, ricevono un perfetto accompagnamento sensoriale e, dopo l'approvazione del nostro cantiniere, vengono imbottigliati con tappo in sughero naturale.
Sensazioni	Giallo paglierino luminoso; al naso sprigiona profumi fruttati di cassis, albicocca, pesca, con un tocco "smaltato". Al sorso è fresco, morbido, con una spiccata mineralità.

Complessità e profondità aromatica

Situata nel cuore della Germania, la regione del Ruwer è un territorio che si distingue per le sue caratteristiche geologiche e climatiche uniche. Qui i vigneti si estendono su dolci colline lungo il fiume Mosella, dove i suoli sabbiosi con miscele di argilla e marna creano un habitat ideale per la coltivazione del Riesling. Il Riesling Spätlese Ruwer Kaseler Nies'chen proposto qui da Bischöfliche Weingüter incarna le migliori caratteristiche di questo nobile vitigno. Le viti, alcune delle quali sono vecchie di decenni, beneficiano del microclima particolare della valle del Ruwer, dove le giornate calde e le notti fresche permettono una maturazione lenta e graduale dell'uva, fondamentale per sviluppare complessità e profondità aromatica. La raccolta è selettiva, effettuata manualmente per garantire che solo le uve migliori raggiungano la cantina. La lavorazione è delicata, preservando l'integrità dell'uva e dei suoi aromi. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox situate lungo il fiume, dove la temperatura è costantemente monitorata per ottenere il massimo equilibrio tra dolcezza e acidità. Il vino riposa sui lieviti fini fino a luglio/agosto dell'anno successivo alla vendemmia, un periodo che consente di sviluppare ulteriore complessità e struttura. Infine, dopo un rigoroso controllo sensoriale da parte del cantiniere, il vino viene imbottigliato utilizzando tappi di sughero naturale, garantendo così una perfetta conservazione e maturazione in bottiglia. Colore giallo paglierino luminoso, al naso rivela profumi fruttati di cassis, albicocca e pesca, accompagnati da un tocco leggermente smaltato che aggiunge una nota di eleganza. In bocca, invece, il vino si presenta fresco e morbido, con una spiccata mineralità che riflette il terroir unico del Ruwer. La sua acidità vibrante bilancia la dolcezza residua, rendendolo un vino armonioso e persistente. Proprio la sua freschezza e la complessità lo rendono perfetto in abbinamento a formaggi stagionati, dove la dolcezza del vino bilancia il sapore intenso del formaggio. Ottimo anche con i piatti della cucina orientale.

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.

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