



ACQUISTATO IL

“Vom Buntsandstein” Riesling Pflaz 2024

2024



Svinando

Riesling vibrante

Nel Palatinato, il terreno brilla di una sfumatura rossastra molto particolare. Merito dell'arenaria rossa, il celebre "Buntsandstein", una roccia antica che ha il potere quasi magico di assorbire il calore del sole durante il giorno per restituirlo dolcemente alle vigne durante la notte. Qui prende vita il Riesling Vom Buntsandstein di Weingut Pflüger, un bianco che riesce a racchiudere in un sorso l'energia solare e la freschezza vibrante del suolo tedesco. Siamo a Bad Dürkheim, una delle zone più vocate di tutta la Germania, dove la famiglia Pflüger coltiva la vite da generazioni con un rispetto quasi sacro per la terra. Questo vino appartiene alla denominazione Palatinato (Pfalz), una regione che gode di un microclima quasi mediterraneo, protetta dalle colline della foresta che tengono lontane le piogge eccessive. Il Riesling qui trova un'espressione unica, meno tagliente rispetto alla Mosella ma dotata di una struttura e di una ricchezza aromatica che lo rendono immediatamente riconoscibile. Non a caso è il vitigno principe del territorio. In cantina, l'obiettivo è interferire il meno possibile. La fermentazione avviene rigorosamente in acciaio a temperatura controllata, così come l'affinamento. Questa scelta è fondamentale per preservare la freschezza varietale del Riesling, evitando che qualsiasi nota legnosa possa sporcare il profilo aromatico cristallino regalato dal terreno e dal clima. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino brillante, attraversato da riflessi verdolini che ne tradiscono la giovinezza. Al naso, un bouquet delicato ma deciso: note di agrumi freschi, come lime e pompelmo, si intrecciano a sentori di pesca bianca. Ma è la nota di selce, quella sensazione minerale di "pietra focaia", a dare profondità all'insieme. In bocca è meravigliosamente succoso. L'acidità tipica del vitigno è perfettamente bilanciata da una cremosità avvolgente, lasciando un finale lungo, sapido e incredibilmente persistente. Da provare con una tempura di verdure o gamberi e piatti della cucina asiatica non troppo piccanti.

Nel cuore della Pfalz, o Palatinato, esiste un luogo magico come Bad Dürkheim. Siamo lungo la celebre Strada del Vino tedesca, in una regione baciata da un clima quasi mediterraneo, dove accanto alle vigne crescono fichi, mandorli e limoni. Qui la famiglia Pflüger, in oltre due secoli, è riuscita a trasformare una tradizionale azienda agricola mista in un punto di riferimento internazionale per la viticoltura d'avanguardia. Quando il concetto di "biologico" era ancora lontano dai radar del mercato globale, Bernd Pflüger ebbe un'intuizione coraggiosa: abbandonare la chimica per tornare a un'agricoltura rispettosa dei cicli naturali. Questa visione pionieristica è stata raccolta e portata a un livello successivo dal figlio Alexander, che nel 2008 ha convertito l'intera tenuta alla biodinamica, ottenendo la prestigiosa certificazione Demeter. Per Alexander la biodinamica non è un'alternativa, ma una scelta etica e di qualità. Significa essere a riparo dal mondo esterno, ma in un modo che favorisce la vita. Il proprio equilibrio. Non terreni spogli, ma un ecosistema vibrante di erbe, fiori e insetti, protetto dai caratteristici muretti a secco in arenaria rossa che accumulano il calore del giorno per rilasciarlo durante la notte. Se in vigna il lavoro è meticoloso, in cantina la parola d'ordine è "minimalismo". Alexander interviene il meno possibile: fermentazioni spontanee con lieviti indigeni, nessuna chiarifica invasiva e un uso

La Vigna

Terreno tutti i vigneti sono situati sul terreno variegato di arenaria tipico del Palatinato

Esposizione Sud Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 3500

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Palatinato

Uve Riesling 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 7 anni

Abbinamento Menu di pesce

Vinificazione Fermentazione in acciaio, affinamento in acciaio

Sensazioni Il vino delizia con le sue delicate note agrumate e minerali, è meravigliosamente succoso e ricco. Permane un equilibrio armonioso tra dolce e amaro, con una piacevole acidità.

sapiente del legno per lasciare che il vino respiri e maturi con i suoi tempi. Il risultato sono vini "di carattere, profondità e patria", non costruiti per compiacere subito il palato con profumi artificiali, ma per emozionare chi cerca l'autenticità.

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