

Brauneberger Riesling Trocken

Mosel Brauneberger QbA

VITIGNO

Riesling 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve utilizzate per produrre questo Riesling crescono su ripidi pendii orientati a Sud con suoli sciolti ricchi di ardesia blu mista a quarzo e molto ferro e ardesia grigio-marrone, con depositi di sabbia e ciottoli. Le vigne hanno dai 10 ai 55 anni.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a mano a metà settembre, e pressate delicatamente, senza estrarre eccessive quantità di tannini dalla buccia e dai raspi. Il mosto ottenuto viene sottoposto a fermentazione spontanea e successivamente affinato 5 mesi sui suoi lieviti.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel calice si presenta giallo dorato brillante e al naso vanta un'abbondanza di profumi di nettarina e agrumi dolci, mantenendo un profilo elegante. L'elegante struttura si svela anche al sorso, ricco di mineralità scistosa che culmina in un finale lungo e delicato, sottolineato da una delicata carbonazione naturale.

