

# Neumagener Rosengärtchen Riesling "vdT" Trocken

Mosel Neumagener  
Rosengärtchen QbA

## VITIGNO

Riesling 100%

## ZONA DI PRODUZIONE

Il vigneto esposto da sud a sud-ovest si trova ad un'altitudine compresa tra 110 e 195 metri sul livello del mare. Il terreno prevalentemente di ardesia blu trattiene il calore durante il giorno e bilancia la temperatura nelle notti più fredde, garantendo la maturazione delle uve anche nelle annate più fresche. La Mosella riflette anche la luce del sole sulle viti e trasporta a valle il vento freddo. Le vigne hanno 55 anni.



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a mano la seconda settimana di ottobre, ad un elevato livello di maturazione. Portate in cantina perfettamente sane, vengono diraspate e pressate delicatamente. Il mosto viene chiarificato a freddo per una notte e sottoposto a fermentazione spontanea. Il vino viene poi affinato 8 mesi sui suoi lieviti.

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

Al naso mostra una combinazione assolutamente sorprendente di pesca matura, basilico fresco e melone, con un sottile tocco di ardesia. Al sorso risulta molto concentrato con una finezza eccezionale, con un finale straordinariamente lungo.

