

Piesporter Domherr Riesling Kabinett

Mosel Piesporter
Domherr QmP

VITIGNO

Riesling 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Questo imponente pendio, che si apre come un anfiteatro da sud-ovest a sud fino a sud-est, era già coltivato in epoca celtica. Le uve utilizzate per produrre questo Riesling crescono su pendii che raggiungono i 55°, orientati unicamente a Sud. Il suolo qui è ricco di ardesia grigio-argenteo, molto esposto alle intemperie. Le vigne hanno 30 anni.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a mano la seconda decade di settembre, diraspate e pressate delicatamente. Il mosto viene chiarificato a freddo per una notte e sottoposto a fermentazione spontanea. Quando viene raggiunto il residuo zuccherino desiderato, la fermentazione viene interrotta. Il vino viene poi affinato 5 mesi prima di essere imbottigliato.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Questo Riesling Kabinett è un vino eccezionale, con una sinergia impressionante tra la dolcezza della frutta a nocciolo, la fresca mineralità e la leggerezza che contraddistingue il Riesling della Mosella. Al sorso è sorprendente, con un perfetto equilibrio tra l'intensità della pesca bianca e l'ampiezza del petricore.

