

RIESLING KABINETT VDP.GUTSWEIN

VITIGNO

Riesling 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve che vengono utilizzate per vinificare questo Gutsriesling provengono dalle aree confinanti con i vigneti altamente vocati del Kiedrich Gräfenberg. I terreni, da medi a profondi, sono costituiti da filladi pietrose e frantumate, intrecciate con loess e terriccio. Inoltre, i vigneti sono situati su ripidi pendii esposti a sud-ovest con pendenze fino al 60%.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva raccolta a mano viene diraspata e pigiata per estrarre il mosto. La pressatura delicata viene condotta con attenzione e scrupolosità per ridurre al minimo l'estrazione di tannini e composti fenolici. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inossidabile. Per il Riesling Kabinett, la fermentazione viene interrotta prima che tutti gli zuccheri vengano svolti, ottenendo così un vino con una notevole dolcezza residua.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Elegante e raffinato, questo Riesling presenta un equilibrio armonioso tra una vibrante acidità e una delicata dolcezza naturale. Il suo profilo aromatico è carico di opulente note di frutta tropicale, che lo rendono un accompagnamento impeccabile per piatti piccanti o dal sapore robusto.

