

Wintricher Geierslay Riesling "Sur lie" Trocken

Mosel Wintricher
Geierslay QbA

VITIGNO

Riesling 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve utilizzate per produrre questo Riesling crescono su pendii che raggiungono i 55°, orientati a Sud. Il suolo qui è ricco di ardesia di colore viola fortemente intervallato da quarzite e ferro. Le vigne hanno 65 anni.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a mano la seconda settimana di ottobre, diraspate e pressate delicatamente. Il mosto viene chiarificato a freddo per una notte e sottoposto a fermentazione spontanea. Il vino viene poi affinato 11 mesi sui suoi lieviti.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Giovane fresco energetico e dritto, questo Riesling secco della Mosella è davvero eccezionale. Al naso vanta un'abbondanza di erbe selvatiche e note floreali, splendidamente integrate ad un palato concentrato e compatto di medio corpo. Il finale è lungo e addolcito da persistenti note di zagara.

