



## FICHA TÉCNICA DE VINHO

PRODUTOR: Hermann Dönnhoff

VINHO: Riesling Kabinett Oberhäuser Leistenberg 2010

**REGIÃO:** Nahe - Oberhausen- vinhedo específico "Oberhause Leistenberg" onde Leiste é uma antiga nomenclatura para ardósia em alemão.

**CLASSIFICAÇÃO LEGAL:** Prädikatswein (Ex-QmP) - Kabinett - Vinícola pertencente ao VDP, grupo dos 200 melhores produtores do país.

**COMPOSIÇÃO DE CASTAS:** 100% Riesling

**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 8,5° GL

**ACIDEZ TOTAL:**

**AÇÚCARES RESIDUAIS:**

**PRODUÇÃO:**

**CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS:** Clima temperado influenciado pelo rio Nahe e com ótimo índice de insolação. As temperaturas máximas são moderadas na parte central pela floresta de Soonwald (uma das mais extensas da Alemanha) e pela cadeia montanhosa de Hunsrück a sudoeste, que protege as vinhas da ação de ventos e chuvas excessivas.

**CARACTERÍSTICAS DO SOLO:** Solo de pura ardósia cinzenta.

**ELABORAÇÃO:** Colheita das uvas no ponto ótimo de maturidade. Vinhedos trabalhados com moderados rendimentos de 55 hl/ha. Fermentação lenta em tradicionais tóneis de carvalho (1.200L) e em tanques de inox sob temperatura controlada. Após este processo o vinho permanece sobre as lias até o engarrafamento.

**AMADURECIMENTO:** Em tanques de inox sobre as lias finas

**ESTIMATIVA DE GUARDA:** 15 anos

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** Palha cristalino com média intensidade. Bastante afirmativo no olfato de lima, pêssegos frescos e abundante mineralidade. Estrutura firme em boca, sávido, com fruta ácida e ervas frescas no meio-de-boca. Ótima persistência.

**CARTA DE VINHO SINTÉTICA:**

**DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS:** Cozinha chinesa e tailandesa de mar; Assiette de poissons fumés (Sortimento de peixes defumados como salmão, arenque, truta e haddock; Peito de galinha d'angola grelhado servido cm creme de trufas brancas e mini-legumes escalfados; Atum em crosta de gergelim grelhado e servido mal passado ao molho agridoce de laranja.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 10°C

**PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE:**

- **PARKER: 91 Pontos**
- **WINE SPECTATOR: 90 Pontos**
- **JANCIS ROBINSON: 17 em 20**

*Prova da safra 2010. Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.*