



Desejo buscar...

Buscar

A Decanter

Produtores

Minha Conta

Onde Encontrar

Contato

Todos os Vinhos

Por País / Região

Por Produtores

Por Harmonização

Por Tipo

Por Uva

1 Item

Bebidas Importadas

Bebidas Nacionais

Cristais

Acessórios

Azeites

Decanter Wine Club



Meyer-Näkel Spätburgunder 2012 (750ml)

Produtor: Meyer-Näkel | Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#)

Faça uma avaliação clicando aqui

Por R\$ 136,90

em 3X de R\$ 45,63 sem juros



Comprar

Produtor: Meyer-Näkel**Classificação:** Tinto**Uva:** Pinot Noir**País:** Alemanha**Safra:** 2012**Harmonização:** Não especificado

Indique um amigo

Compartilhe:



Mais Detalhes

Características Técnicas:

Corpo: De Corpo **Tânicos:** Moderadamente Tânico **Acidez:** Moderadamente Fresco **Madeira:** Pouca Presença de Madeira **Estágio da Evolução:** Beber ou Guardar **Região:** Ahr - Vinhedos com 10-15 anos de idade, situados em Dernau, Ahrweiler.**Composição de Castas:** 100% Pinot Noir**Amadurecimento:** 6 meses em antigos tonéis de carvalho.**Estimativa de Guarda:** 6 anos +**Temperatura de Serviço:** 14-16°C.**Características Climáticas:** Situada ao norte do paralelo 50°N, a região de Ahr é marcada por um clima continental temperado, resultado de condições geológicas ideais. Com vinhedos perfeitamente expostos ao sul e protegidos contra a ação de ventos fortes, vindos do norte, pelas montanhas Eifel.**Características do Solo:** Caracterizados essencialmente pela presença de ardósia negra e rochas sedimentares (grauvaques).**Elaboração:** Colheita das uvas no ponto ótimo de maturidade em pequenas caixas. Após a chegada das uvas à cantina, estas são desengaçadas e postas a fermentar com a inoculação de leveduras selecionadas. O tempo total de encubação (fermentação-maceração) foi de 10 dias. Obtenção do vinho de prensa. O vinho é então trasfegado para o amadurecimento e a malolática em grandes e antigos tonéis de carvalho.**Características Organolépticas:** Rubi de média intensidade, cristalino. Elegante expressão olfativa, cerejas ácidas e morangos frescos emergem sob fundo mineral e de ervas frescas. O passo em boca é muito sedoso, cheio de taninos que conquistam pela fina textura, sob transbordante frescor.**Fechamento com Tampa de Rosca:** Não**Gradação Alcoólica:** 13,5° GL**Diretrizes Enogastronômicas:** Wildschweinchen mit Zwiebelconfit und Bauernbrot (Presunto de javali com cebolas confitadas e pão camponês); Faisão assado com alcachofras; Suprême de galinha d'angola com estufado de cogumelos silvestres.**Premiações mais Relevantes:** Não especificado.**Classificação Legal:** QbA (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete); vinícola pertencente ao VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter), que reúne os 200 melhores produtores

Prova da safra 2012. Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.