



Dr. Loosen "Ürziger Würzgarten" Riesling Auslese 2013

Dr. Loosen
Mosel / Alemanha
www.drloosen.com

SOBRE O PRODUTOR:

O título "Rei do Mosel" cairia bem ao dinamo humano Ernst Loosen, um multi-competente vitivinicultor, comerciante, "marketeiro" e embaixador (não oficial) do vinho alemão.

Há 22 anos à frente da vinícola de sua família, já conquistou muitos dos prêmios mais importantes do mundo do vinho: **Melhor Produtor Alemão** (Revista Wine & Spirits, 2007); **Um dos Melhores Produtores do Mundo dos Últimos 25 Anos** (Revista Wine & Spirits, 2007); **Homem do Ano** (revista Decanter, 2005); **Um dos 50 Enólogos Mais Influentes do Mundo** (Revista Wine & Spirits, 2004); **Produtor do Ano** (Gault Millau, 2001)...

A vinícola Dr. Loosen pertence à família de Ernst há mais de 200 anos. Quando ele a assumiu, em 1988, concluiu que com vinhedos de idade média em torno de 60 anos, plantados em "pé franco" (sem enxertia sobre raiz americana) e localizados em alguns dos melhores *terroirs* da Alemanha, detinha todos requisitos para produzir vinhos profundos, complexos e de classe mundial.

Para atingir esse objetivo, Ernst reduziu dramaticamente a produção de seus vinhedos e substituiu todos os fertilizantes químicos por orgânicos. Também adotou novas práticas de vinificação mais sutis e com mínima intervenção tecnológica para que seus vinhos expressem fiel e plenamente suas origens, seu *terroir*.

SOBRE O VINHO:

Ürziger Würzgarten significa "Jardim de Especiarias de Ürzig". Trata-se de um verdadeiro vinhedo *grand cru*, situado na vila de Ürzig, plantado sobre solo vulcânico vermelho e rico em ardósia, único no Mosel. Muito íngreme, produz vinhos exóticos, ricos em aromas de especiarias e notas terrosas. Nele estão as vinhas mais velhas da Dr. Loosen, plantas com até 120 anos em pé-franco (sem enxertia). Este é um Auslese (seleção da colheita tardia) de produção limitada.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: branco doce.

Uva(s): Riesling; colheita manual.

Vinificação: 50% em grandes tonéis de carvalho francês e 50% em tanques de aço inox.

Amadurecimento: *sur-lie* (sobre as borras) em tonéis de carvalho e tanques de aço inox.

Graduação alcoólica: ~7,5%

Acidez: __ g/l. (pH __)

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: amarelo claro e brilhante.

Aroma: complexo e elegante, com nuances de lima, casca de laranja, tangerina, damasco, flores brancas, mel e minerais.

Sabor: perfeito equilíbrio entre acidez e doçura; os sabores cítricos são acompanhados por notas de mel; textura densa, untuosa, final de boca muito persistente e com vibrante frescor.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Como aperitivo ou com peixes defumados, pratos condimentados e picantes, pratos agrídoces, ganso assado com purê de maçã, pato com laranja... sobremesas com frutas (strudel, tarte tatin).

Servir a 8-10°C.

PREMIAÇÕES:

- 2009: WS93 / WA92

- 2008: WS92 / WA92

- "Vinícola do Ano" pela revista Wine & Spirits: 2007, 2008 e 2009.



facebook.com/inovini.importadora

twitter.com/inovini

inovini.com.br

Safra 2013. Inovini Road Show em 15/05/2018. Porcini Trattoria.