

[Todos os Vinhos \(https://www.decanter.com.br/todos\)](https://www.decanter.com.br/todos)[Por País/Região](#)[Por Categoria](#)[Por Uva](#)[Por Produtor](#)

INÍCIO (HTTPS://WWW.DECANTER.COM.BR/) > GRANS-FASSIAN RIESLING QBA 2014 (750ML)



● em estoque

GRANS-FASSIAN RIESLING QBA 2014 (750ML) - 00102914

SKU - 00102914

[Avalie](#)

Origem da informação:

Produtor: Grans-Fassian

Classificação: Branco

Uva: 100% Riesling.

País: Alemanha

Características Organolépticas: Amarelo palha, cristalino. Os aromas de pêssego, nectarina, íris e maçã se apresentam ao nariz sobre um fundo mineral. Excelente harmonia entre o frescor entusiasmante e a suavidade frutada, num contexto leve e elegante.

♥ Adicionar a lista de desejos (https://www.decanter.com.br/wishlist/index/add/product/14181/form_key/qG7DhmkzkbMCA0K5/)

■ Adicione para comparar

(https://www.decanter.com.br/catalog/product_compare/add/product/14181/uenc/aHR0cHM6Ly93d3cuZGVjYW50ZXIuY29tLmJyL2dyYW5zLWZhc3NpYW4tcmlc2xpbnctcWJhLTlwMTQ0NzUwbWw_/form_key/q)

R\$230,40

< 1 >

Comprar

Descrição

Ficha Técnica

Informação Adicional

Corpo: Leve **Tânicos:** Sem Tânico ● **Acidez:** Fresco (<https://www.decanter.com.br/>)**Madeira:** Sem Madeira —**Região:** Mosel**Composição de Castas:** 100% Riesling.**Amadurecimento:** 2 meses sobre as lias em tanques de inox.**Estimativa de Guarda:** 10 anos.**Temperatura de Serviço:** 10°C.

Características Climáticas: Clima temperado com condições extremas e instáveis de temperatura. Cortado pelo paralelo 50°, a exposição dos vinhedos e a proximidade ao rio são fundamentais para o amadurecimento das uvas. Média de temperatura no mês de julho

(o mais quente) é de 18°C.

Características do Solo: Solo de xisto devoniano da era paleozóica.

- R\$ 0.00

Elaboração: Colheita no início de outubro. Vinhedos trabalhados com baixa produtividade de 65hl/ha. Fermentação lenta em tanques de inox com temperaturas controladas entre 12 e 15°C, por até 8 semanas.

Fechamento com Tampa de Rosca: 5

Diretrizes Enogastrômicas: Sushi e sashimi; salada de frango marinado com gengibre e óleo de gergelim torrado; sopa de crustáceos e frutos do mar; truite au Riesling, truta pochée no court-bouillon ao molho cremoso de vinho Riesling e gratin de batatas.

Premiações mais Relevantes:

Classificação Legal: QbA (Qualitätswein bestimmter Anbaubetriebe); vinícola pertencente ao VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter), que reúne os 200 melhores produtores

Safra 2014. Prova em 16/05/2019. Decanter Wine Day Curitiba .