

<https://www.enotecadecanter.com.br/vh-franz-kunstler-bc-riesling-estate-trocken-qba.html>



**RIESLING ESTATE TROCKEN QBA FRANZ KÜNSTLER  
2015**

“Nariz: pêssego maduro, cítricos e também ervas. Textura de boca muito boa, fresco, final limpo e sério.”

Sommelier Enoteca

<b>Uva</b>	Riesling
<b>Tipo</b>	Branco
<b>Produtor</b>	Franz Künstler
<b>Região</b>	Rheingau
<b>Enólogo</b>	Gunter Künstler
<b>Safra</b>	2015

**R\$254,90**

## FICHA TÉCNICA

<b>Acidez</b>	Fresco
<b>Amadurecimento</b>	2 Meses Em Cubas De Inox.
<b>Classificação Legal</b>	Qba (qualitätswein Bestimmter Anbaugebiete); Vinícola Pertencente Ao Vdp (verband Deutscher Prädikatsweingüter), Que Reúne Os 200 Melhores Produtores Do País.
<b>Corpo</b>	De Corpo
<b>Composição De Castas</b>	100% Riesling
<b>Composição Fruta</b>	Não
<b>Estado Evolução</b>	Não
<b>Estimativa De Guarda</b>	6-8 Anos

<b>Tampa De Rosca</b>	Não
<b>Madeira</b>	Sem Madeira
<b>Nome Comercial</b>	Franz Künstler Riesling Estate Trocken Qba 2013 (750ml)
<b>Temperatura De Serviço</b>	10°C
<b>Premiações</b>	Não

**Carta Vinho Sintética:** Nariz: pêssego maduro, cítricos e também ervas. Textura de boca muito boa, fresco, final limpo e sério.

**Porque comprar:** O Rheingau é fonte de Rieslings mais exuberantes no nariz e na boca! Gunter Künstler: Duas vezes o melhor enólogo da Alemanha para o Instituto de Master of Wines!

**Características Climáticas:** Mediterrânico, influenciado pelas montanhas Taunus. Proximidade com os rios Main e Reno são fundamentais para as condições de cultivo.

**Características do Solo:** Origens diversas, limosos, marga e arenosos, com baixa fertilidade.

**Características Organolépticas:** Cor palha com tons esverdeados. Revela o varietal com pêssego maduro, cítricos e também ervas. Textura de boca muito boa, fresco, final limpo e sério.

**Detalhamento Região:** Rheingau - Hochheim - Vinhedos com exposição ao sul.

**Diretrizes Enogastronômicas:** Carpaccio de lagostins com caviar. Linguado grelhado. Cozinha chinesa de mar. Rosácea de salmão defumado, servida com chantilly de wasabe.

**Elaboração:** Colheita manual. Rendimentos de 65 hl/ha. Fermentação lenta em tanques de inox com temperatura controlada. Após esse processo o vinho permanece sobre as lias de 4-6 semanas antes de ser engarrafado.