



ACQUISTATO IL

"Schloss Marienlay" Riesling Kabinett 2019

2019

Con i tedeschi, sulla qualità non si discute



Svinando

Croce di tutti gli aspiranti sommelier, la categorizzazione dei vini tedeschi è decisamente complicata. Sia per i termini, alcuni particolarmente difficili da pronunciare, sia per la logica che prende in considerazione sia la provenienza sia il cosiddetto "peso del mosto". La parola Kabinett nel nome di questo vino indica che siamo di fronte a un vino di qualità, prodotto con uve perfettamente mature e sane. Il Riesling, poi, è il vitigno principe della viticoltura tedesca e la provenienza delle uve, tra la valle della Saar, quella del Ruwer e la Mosella, sono una garanzia di assoluta qualità. Giallo paglierino con bei riflessi brillanti, questo bianco presenta un bouquet ricco e variegato, con note di fiori bianchi, litchi, pesca e albicocca. In bocca è piacevolmente fine e minerale. L'acidità è evidente, come è tipico per il vitigno, ma per nulla fastidiosa e ben integrata. Un vino certamente in grado di regalare grandi soddisfazioni a tutti gli appassionati di vini tedeschi, ottimo come aperitivo e perfetto per essere abbinato anche a zuppe asiatiche piccanti, piatti a base di curry o, per chi cerca un sapore più vicino alla nostra tradizione, anche a pesci affumicati.

L'area della Mosella ha un fascino unico. Come unico è il carattere dei vini che vi si producono. Tra le aziende più apprezzate del territorio c'è senza dubbio la tenuta Reichsgraf von Kesselstatt che con i suoi oltre 650 anni di storia è anche una delle più storiche realtà della regione Mosel-Saar-Ruwer. Nel 1978 l'azienda viene acquistata da Günther Reh, uno dei più famosi imprenditori nel settore vitivinicolo in Germania. Dal 1999 la sede della cantina si trova all'interno del Castello Marienlay, nella valle della Ruwer, dove le condizioni climatiche sono ideali per la produzione del Riesling. Tra i più pregiati vini bianchi al mondo, i Riesling di Reichsgraf von Kesselstatt rappresentano un punto di riferimento assoluto a livello qualitativo per la tipologia.

La Vigna

Terreno Esposizione Sud

Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Germania

Uve Riesling

Gradazione 10.5% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di pesce

Vinificazione

Sensazioni Un meraviglioso gioco di dolcezza e acidità di frutta! Sapore fine minerale. Al naso aromi delicati, fragranti e fruttati. In bocca appare perfettamente equilibrato e animato. L'acido è presente, ma meravigliosamente integrato nella dolcezza del frutto.