



ACQUISTATO IL

Riesling Mosel "Ürziger Würzgarten" Spätlese 2003

2003

Impossibile non amarlo



Svinando

Riesling Mosel, ossia proveniente dalla Mosella, la regione tedesca famosa in tutto il mondo per la qualità dei suoi Riesling. Spätlese Ürziger Würzgarten, sono rispettivamente la classificazione tedesca e il nome commerciale del vino. Per fortuna, se lo comprate qui, non vi troverete nella necessità di ordinarlo a un sommelier. Difficile, se non impossibile, pronunciare correttamente questo lungo nome. Ma se "nominarlo" è complicato, gustarlo sarà semplicemente un piacere. Lo produce la cantina C.H. Berres, nel comune di Ürzig, Valle della Mosella appunto. Terreni di colore rosso, a causa dell'alta presenza di ferro, e una buona percentuale di argilla donano al vino eleganza e finezza. Le buone esposizioni, invece, garantite dai pendii scoscesi che dalla sommità delle colline scendono verso il corso della Mosella, garantiscono invece una buona maturazione delle uve. Al termine della raccolta, manuale e selettiva, le uve vengono portate in cantina per essere avviate alla fase di fermentazione alcolica, grazie a soli lieviti indigeni. Segue un periodo di affinamento in cantina, sempre in vasche di acciaio. Giallo paglierino con riflessi dorati e brillanti, al naso rievoca netto il ricordo del frutto della passione e della frutta tropicale più in generale. Poi note di pietra focaia e agrumi freschi. In bocca è piacevolmente elegante e persistente. Fresco ma ben equilibrato, si accompagna bene a piatti a base di pesce, crostacei e molluschi.

C.H. Berres si trova a Ürzig nel cuore della Mosella, regione tedesca famosa in tutto il mondo per i suoi straordinari Riesling. Le origini sono antichissime, la famiglia Berres, infatti, coltiva vigne e produce grandi vini nel rispetto della più antiche tradizioni da ben cinque secoli. Oggi è Markus Berres, rappresentante della 21esima generazione, a gestire la proprietà di famiglia. Poco più di tre ettari, suddivisi in numerose parcelle, situate in alcuni dei terroir più pregiati del territorio, con vecchie vigne ancora coltivate - talvolta a piede franco - sui ripidi pendii che si affacciano direttamente sul fiume. Le piccole dimensioni favoriscono una cura minuziosa di ogni singola parcella e un approccio ancora artigianale.

La Vigna	
Terreno	Misto, ricco di ferro ed argilla
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4000
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Germania
Uve	Riesling
Gradazione	9% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Raccolta manuale, grappoli tenuti a temperatura controllata, vinificazione in acciaio a temperatura controllata ed affinamento in vetro
Sensazioni	Sentori di frutta esotica come litchi e frutto della passione

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821