

DOMAINES SCHLUMBERGER RIESLING GRAND CRU KESSLER 2017

ALSACE · FRANÇA

92 JAMES SUCKLING 92 ROBERT PARKER 91 VINOUS



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

DOMAINES
SCHLUMBERGER

REGIÃO

Alsace

UVAS

Riesling Estabelecida desde 1810, atualmente, a 7ª geração, Séverine e Thomas Schlumberger. Vinhedo único na Alsácia com 130 hectares, dos quais 70 são classificados como Grands Crus. Mencionada já no ano de 1394, o Grand cru Kessler é comercializada com seu próprio nome desde 1830, cresce em solo arenoso e apresenta, em seu centro, um vale que está voltado globalmente para leste-sudeste, o que o protege dos ventos do norte e das correntes de ar frio trazidas pelo vale de Guebwiller. Como uma extensão natural do Grand Cru Kitterle, seus solos são avermelhados sobre o leito rochoso de arenito dos Vosges. Em sua base, um afloramento de calcário resulta em solos argilosos.

TEOR

ALCOÓLICO

13,76%

AÇÚCAR

RES. 4,54 g/L

DISPONÍVEL

750ml

SERVIÇO

10 °C a 12 °C

VINIFICAÇÃO

- ◆ Prensagem total das uvas, trasfega estática. Fermentação em cubas termo controladas.
- ◆ Durante 1 a 4 meses. Envelhecimento sobre as borras finas durante 8 meses. (Sur Lies).

NOTAS DE PROVA

Cor. amarelo-dourada com reflexos de boa intensidade, brilhante, límpido e transparente. O vinho demonstra uma boa jovialidade.

Aroma. O nariz é marcante, agradável e intenso. Percebe um predomínio de frutas cítricas (limão), flores brancas e um leve toque defumado e picante. A areia realça os aromas anteriores e revela notas delicadas de vegetais, especiarias (gengibre).

Sabor. Amplo e suave e o álcool equilibrado. Evolui em um corpo médio com uma vivacidade acentuada, marcada por uma nota efervescente. Os mesmos aromas do nariz, percebemos um toque de amargor e mineral. O final tem boa duração, uma vivacidade franca e um amargor persistente. Harmonizar: Carnes nobres: caranguejo-rei com abacate e caviar, lagostas marinadas com especiarias fritas em gordura de pato ou queijo de cabra.