

DOMAINES SCHLUMBERGER RIESLING GRAND CRU SAERING 2021

ALSACE · FRANÇA

95 JAMES SUCKLING SAFRA 2020 93 WINE ENTHUSIAST



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 pela primeira vez em 1250, a parcela de Saering escapa da colina e se estende como uma península na planície, formando uma espécie de língua de terra em forma de anel. Ela está à venda em propriedade desde 1830. Localizada ao norte de Guebwiller, Saering está voltado para leste e sudeste a uma altitude de 260 a 300 metros. O terroir de marga/calcário/arenito de Saering realça o melhor deste magnífico, fino e delicado Riesling.

TEOR

ALCOÓLICO

12,93%

AÇÚCAR

RES. 0,5g/L

DISPONÍVEL

750ml

SERVIÇO

10 °C a 12 °C

VINIFICAÇÃO

- ◆ As uvas são colhidas à mão e os cachos inteiros são prensados. Há decantação estática das borras. O
- ◆ vinho é fermentado em cubas com temperatura controlada, seguido de maceração sobre as borras
- ◆ durante 8 meses. (Sur Lies).

NOTAS DE PROVA

Cor. A cor é amarelo-limão com reflexos verde-claros, de intensidade média. É brilhante, límpido e transparente. O vinho apresenta jovialidade.

Aroma. O nariz é franco, agradável e de grande intensidade. Percebemos um predomínio de aromas frutados, frutas cítricas, raspas de yuzu, limão e carambola. A aeração amplifica esses aromas e revela leite de coco, flores brancas e especiarias, gengibre ralado. A perfeita qualidade das uvas traduz-se num perfil olfativo vibrante, refrescante na medida certa.

Sabor. O ataque é delicado, o álcool é equilibrado. Evolui para um corpo médio incisivo, marcado por perlage. Encontramos a gama de aromas do nariz e um leve toque de amargor. O final apresenta grande persistência como uma vivacidade franca. A gama de aromas proporciona grande prazer. Um grande Riesling em formação. Harmonizar: Tartare de garoupa com frutas cítricas, purê de batatas com enguia defumada, linguini com carne de caranguejo-aranha ou queijo de cabra.