

DOMAINES SCHLUMBERGER RIESLING LES PRINCES ABBÉS 2021

ALSACE · FRANÇA

91 JAMES SUCKLING



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 A Riesling é a casta de uva mais nobre e refinada da Alsácia. Introduzida no século XV, vinda da Rhineland, acredita-se que seja originária da região de Orleans. É muito diferente da sua homóloga alemã e dos muitos outros Rieslings que agora surgem em todo o mundo. Nosso Riesling é plantado essencialmente na localidade de Bollenberg e nas vinhas de Saering e Kessler, e também nos vinhedos jovens de Kitterlé.

TEOR

ALCOÓLICO

12,75%

AÇÚCAR

RES. 0,45g/L

DISPONÍVEL

750ml

SERVIÇO

10 °C a 12 °C

VINIFICAÇÃO

- ◆ Prensagem pneumática lenta, trasfega estática. Fermentação em cubas termo reguladas.
- ◆ Durante um a quatro meses. Maturação sobre as borras durante seis a oito meses. (Sur Lies).

NOTAS DE PROVA

Cor. A cor é amarelo-limão com reflexos esverdeados, de boa intensidade. O disco é brilhante, límpido e transparente. O vinho apresenta jovialidade.

Aroma. O nariz é franco, agradável e de boa intensidade. Aroma dominante de frutas cítricas, limão, flores brancas e um fino toque defumado subjacente. A aeração amplifica esses aromas e revela raspas de limão, notas vegetais finas, capim-limão e um pronunciado registro mineral de gás.

Sabor. O ataque no paladar é delicado, o suporte alcoólico equilibrado. Evolui para um corpo médio nítido, marcado por perlage. Encontramos os aromas do nariz, com o final de boa duração, além de uma vivacidade franca e um amargor fino e persistente. O equilíbrio é tenso e incisivo. Harmonizar: Terrine de filés de salmão e tomates cristalizados com geleia de limão e manjerição, um cheesecake de truta defumada.