

ANSELMANN SPÄTBURGUNDER (PINOT NOIR) TROCKEN

Pfalz - Alemanha



A Spätburgunder, sonoro nome da Pinot Noir na Alemanha, tem sido, nos últimos dez anos, a segunda grande força da viticultura de um país acostumado aos elogios por seus inconfundíveis vinhos da uva Riesling.

 100% Spätburgunder (Pinot Noir)


Teor Alcoólico: 14,52%

Açúcar: 5,6 g/l

Acidez Total: 5,2 g/l


PH: 3,66


Vinificação: Desengaço feito cuidadosamente nas uvas selecionadas; mosto passar um curto período exposto ao calor (juntamente com a pele da uva); 8 horas de repouso para extrair os taninos; Prensagem, pré-clarificação do mosto através da flotação; Fermentação controlada; filtragem.

 Envelhece 13 meses em tanques de aço inoxidável.


NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor vermelho rubi.

 Aroma frutado, lembranças de morangos, framboesas e cerejas.

 Bouquet cheio de corpo, aromático, sabor harmônico e final longo.

Harmonização: Carne, cordeiro e queijo.

 Temperatura de serviço entre 16°C à 18°C

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA


VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br