

## 2022 Zilliken Riesling Trocken - VDP Gutswein (cód. ZK0222)



**País:** Alemanha

**Localidade:** Saar

**Vinho:** Branco

**Safra:** 2022

**Temp.Serviço:** 9 a 12°C

**Fechamento:** Screw cap

**Acidez:** 7,7 g/l

**750ml**

**Região:** Mosel

**Produtor:** Forstmeister Geltz Zilliken

**Castas:** 100% Riesling

**Nível:** VDP Gutswein

**Pot. Guarda:** 2030

**Teor Alcoólico:** 12%

**Açúcar residual:** 7 gr/l

**Descrição do vinho:** De vinhedo do Saar. Aromas de apricot e nectarina com toque no palato de geleia de maçã, enchem a boca de saliva devido à presente acidez e a uma nuance cítrica de fazer querer beber mais. Realmente a versatilidade dos rieslings VDPs abrangem vários possíveis acompanhamentos. Desde queijos mais suaves como Cottage, de cabra, Brie, passando por Maasdam, Edam, Emental e até Pecorino. Bebericar, saladas, pratos a base de frangos, massas leves, pestos, pescados e frutos do mar no geral. Ótimo aventurar com culinária oriental tipo tailandesa, indiana e similares. O frescor desse riesling refresca o "hot" desses pratos!

**Terroir, vinificação e vinhedo:** Solo ardósia Devoniana e Diabásio. Colheita à mão. Depois de suavemente prensada, a riesling é fermentada e vinificada em inox com temperatura controlada.

**Sugestão de harmonização:** Realmente a versatilidade dos rieslings VDPs abrangem vários possíveis acompanhamentos. Desde queijos mais suaves como Cottage, de cabra, Brie, passando por Maasdam, Edam, Emental e até Pecorino. Bebericar, saladas, pratos a base de frangos, massas leves, pestos, pescados e frutos do mar no geral. Ótimo aventurar com culinária oriental tipo tailandesa, indiana e similares. O frescor desse riesling refresca o "hot" desses pratos!

**Anotações:**