



LIBERWINES  
BRM



## GRAND CRU ROSACKER RIESLING

2020

**Uva:** Riesling

**Amadurecimento:** Uma acidez bem equilibrada, exaltada por um toque salgado, revela um vinho cheio e profundo. Potencial de envelhecimento de mais de 15 anos.

**Gradação Alcoólica:** 13,5%

**Temperatura:** 8-10°C

**Vinícola:** Domaine Mittnacht

**Enólogo:** Domaine Christophe Mittnacht

**Origem:** Alsace, França



**Notas de Prova:** Este Riesling da safra de 2020 tem um brilhante vestido de cor amarelo palha com reflexos dourados. O nariz é complexo, dominado por aromas cítricos. Na boca, o ataque é delicado e revela gradualmente um vinho refinado, profundo e com uma bela salinidade. Um Riesling seco, com um final refrescante e de bela persistência..



**Técnica de Vinificação:** Vinhedo conduzido em Biodynamie com uma idade média das vinhas de 40 anos. A colheita é manual (rendimento de 40 hl/hectare), seguida por prensagem das uvas inteiras e envelhecimento sobre as borras durante 9 meses em “foudres”. Utilização de leveduras indígenas.  
Acidez total (tartárico): 6,3 g/l e Açúcar residual: 2,8 g/l.



**Harmonize com:** Frutos do mar, peixes em molho, carnes brancas (vitela, coelho) e a tradicional “choucroute alsacienne”.