



RIESLING SCHIEFERSPIEL



2025 Kröver Kirchlay, Kröver Steffensberg, Kröver Letterlay

Weingut Huls Branco

TONALIDADE



PERFIL DO VINHO

Doçura ● ● ● ● ●

Álcool ● ● ● ● ●

Acidez ● ● ● ● ●

Taninos ● ● ● ● ●

Corpo ● ● ● ● ●



TEMPERATURA

08 - 10°C

GRADUAÇÃO ALC

10,5%

UVAS

100% Riesling

AROMAS



Pêssego



Toranja



Pedra de isqueiro

ORIGEM

O terroir de Kröv, no Mosela, combina encostas íngremes, solos de ardósia e um clima fresco, marcado pela influência do rio Mosela, resultando em vinhos elegantes, minerais, frescos, aromáticos e de grande expressão.



AMADURECIMENTO

Sem passagem por madeira.



COMO FOI FEITO

Uvas 100% saudáveis, prensadas diretamente, com fermentação espontânea e estágio sobre as borras finas (sur lie) em tanques de aço inoxidável até o engarrafamento, previsto para abril de 2026.



HARMONIZAÇÃO



Massa à matriciana



Pratos leves grelhados



Ceviche



Ostras