

## WACHENHEIMER GOLDBÄCHEL PREMIER CRU 2018 (cód.BW0318)



**País:** Alemanha

**Localidade:** Wachenheim

**Vinho:** Branco

**Safra:** 2018

**Temp.Serviço:** 14°C

**Fechamento:** Rolha

**Maturação:** 11 meses "sur lies" em tonéis de madeira.

**750ml**

**Região:** Pfalz (Palatinado)

**Produtor:** Dr. Bürklin-Wolf

**Castas:** 100% Riesling

**Nível:** VDP Erste Lage – Premier Cru

**Pot. Guarda:** 2033

**Teor Alcoólico:** 12,5%

**Descrição do vinho:** Riesling seco, mineral, fresco, com aromas florais e de especiarias, além de fruta cítrica. Perfeita combinação de excelente fruta e boa acidez, marcando esse Riesling Premier Cru do Palatinado. O produtor é conhecido como “Rei do Riesling Seco Alemão”, segundo o guia Gault-Millau, Dr. Bürklin-Wolf foi uma das primeiras vinícolas a aplicar os princípios biodinâmicos em seus vinhedos nos anos 80, sendo a primeira na organização BIODIVYN, França, que reúne viticultores biodinâmicos. O produtor também conta com certificação orgânica e vegana.

**Terroir, vinificação e vinhedo:** A parcela Wachenheimer Goldbächel tem 4.3 hectares, sendo 3 deles de propriedade da Dr. Bürklin-Wolf. Em encostas voltadas para o sul, com ótima exposição ao sol, o terreno calcário pedroso é aquecido durante os dias. A 1,80m de profundidade tem pedras do rio, que alimenta as videiras com minerais e água. Viticultura biodinâmica. Colheita manual com seleção dos cachos com bagos maduros e de boa saúde. Fermentação espontânea com leveduras indígenas. Maturação em grandes tonéis de madeira, "sur lies" (com as leveduras).

**Sugestão de harmonização:** Vai muito bem com crustáceos, peixes, aves, carne suína, além de queijos de curta e média maturação. Pratos da culinária japonesa. Paella. Bobó de Camarão. Moquecas. Frigideira de Frutos do Mar. Embutidos.

**Anotações:**