

Chardonnay hades 2019 (cód.FH0319)



País: Alemanha

Localidade: Verrenberg, Oehringen.

Vinho: Branco

Safra: 2019

Temp.Serviço: 8°C

Fechamento: Rolha

Maturação: 24 meses em barris novos de 228l.

Teor Alcoólico: 14%

Pot. Guarda: 2029

750ml

Região: Württemberg

Produtor: Fürst Hohenlohe Oehringen

Castas: 100% Chardonnay

Nível: Grupo de 6 viticultores que busca a melhor expressão do terroir nos vinhos. Rendimento reduzido, selecionando as melhores uvas e barris novos na vinificação. O nome HADES é usado somente para vinhos aprovados por esse grupo de produtores, cumprindo as estritas exigências.

Descrição do vinho: Um Chardonnay surpreendente! De coloração amarelo dourado e boa viscosidade. Aromas de frutas amarelas, com um toque de baunilha e notas finas de bacon e pão tostado. Em boca apresenta boa fruta, encorpado, macio-redondo, com final muito longo.

Terroir, vinificação e vinhedo: Solo sedimentar de origem calcária marinha e giz. Colinas orientadas ao sul com excelente exposição solar e adequada proteção contra os ventos. Encostas de até 45° de inclinação. Breve maceração a frio, após fermentação com temperatura controlada. Maturação em barris novos de 228 litros por 24 meses. Engarrafamento sem filtração.

Sugestão de harmonização: Queijos com notas de nozes, queijos de cabra, queijos de sabores mais intensos, de tons mofados ou azuis. Nhoque de Banana da Terra, Camarão na Moranga, Escondidinho, Risoto de queijos, de alho poró e de limão. Shitake, Shimeji, Defumados em geral e embutidos.

Anotações: