

Verrenberger verrenberg pinot noir grand cru 2016 (cód.FH0216DDM)



País: Alemanha

Localidade: Verrenberg, Oehringen.

Vinho: Tinto

Safra: 2016

Temp.Serviço: 16° a 18°C

Fechamento: Rolha

Maturação: 24 meses em barris novos de 500lt.
750ml

Região: Württemberg

Produtor: Fürst Hohenlohe Oehringen

Nível: VDP Grosses Gewächs

Casta: 100% Pinot Noir (Spätburgunder)

Pot. Guarda: 2031

Teor Alcoólico: 13,5%

Descrição do vinho: Um vinho denso e concentrado, de coloração rubi, aromas de amora, framboesa e frutas do bosque maduras, com notas de baunilha. Em boca tem bom corpo, final longo, com taninos marcantes, porém muito bem integrados. Um Pinot Noir que traz uma grande sensação de prazer.

Terroir, vinificação e vinhedo: Solo sedimentar, calcário marinho e giz. Encostas posicionadas ao sul, com excelente exposição solar e adequada proteção contra os ventos. O processo de maceração é feito a uma temperatura de 5°C, por cerca de quatro dias. Após, segue para fermentação por dezoito dias com controle de temperatura. A maturação se dá em barris novos de 500 litros, por 24 meses. Engarrafamento sem filtração. Vinhedos localizados na parcela denominada Verrenberg, de propriedade exclusiva de Fürst Hohenlohe Oehringen desde o século 13. São classificados como "Grosses Gewächs" (Grand Cru), pelo VDP. Certificação biológica desde 2008. Colheita feita de forma manual.

Sugestão de harmonização: Pratos clássicos franceses vão muito bem com esse vinho, como Boeuf Bourguignon e Coq Au Vin. Carnes vermelhas delicadas e suculentas, sejam assadas ou grelhadas, trazem excelente composição. Risotto de funghi porcini, bem como a maioria das preparações com cogumelos também são ótimas companhias.

Anotações:
