



*scopri il mondo attraverso il vino*

# STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi  
**tutte le informazioni** sul vino che hai ricevuto

# INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
<b>BOTTIGLIA</b>	<b>ABBINAMENTI</b>	<b>CANTINA</b>	<b>TERRITORIO</b>
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



*Adelseck*

# RIESLING ALTE REBEN

## SCHEDA TECNICA

Le uve dell'Adelseck Riesling "Alte Reben" crescono su un vigneto caratterizzato da terreni di ardesia, presso Münster Pittersberg.

**TIPOLOGIA**

Bianco

**DENOMINAZIONE**

Qualitätswein

**UVAGGIO**

Riesling 100%

**EVOLUZIONE**

10 anni

**GRADO ALCOLEMICO**

13% vol

**TEMPERATURA IDEALE**

8-10° C

**CALICE**




medio



# Adelseck

## RIESLING ALTE REBEN

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel giallo paglierino;
-  al naso dominano sentori molto fini di pompelmo e uva spina insieme a una nota intrigante di ardesia;
-  al palato è fresco, di corpo: un Riesling di prima classe.



freschezza  
90%

sapidità  
85%

corpo  
90%

morbidezza  
85%

### VINIFICAZIONE

-  Riesling in purezza da un vigneto piantato nel 1987 ed esposto a sud. Un Riesling fine e di classe, da vendemmia manuale e selezione in vigna dei grappoli.
-  Fermentazione in vasche di acciaio inox raffreddate. Rese basse per un Riesling denso e complesso.



# CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Questo Riesling esprime una mineralità unica e può accompagnare la stragrande maggioranza di piatti freschi e a base di pesce. È perfetto con frutti di mare, insalate, piatti di verdure ma anche carne di vitello.

- **UN VINO FRESCO**
- **INTENSO**
- **PESCI E CARNI BIANCHE**

## BISQUE DI CROSTACEI

### 👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Un abbinamento che esalta e contrasta la morbidezza della pietanza grazie alla grande freschezza del Riesling.



## SCHWEINEBRATEN

### 📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

L'arrosto di maiale alla bavarese è un piatto diffusissimo in Germania che per i sapori intensi si sposa benissimo al Riesling di Adelseck, altrettanto intenso e di corpo.



## LA CANTINA

La cantina Adelseck ha una storia secolare, nella piccola regione vinicola del Nahe, bene inserita tra le più famose regioni per la produzione del Riesling.

L'omonimo fiume scorre parallelo alla Mosella circa 50 km più a sud.

I vigneti di proprietà si estendono sui pendii rivolti a sud lungo gli argini del fiume.



La versatilità dei loro terreni (per un totale di 10 ettari vitati) insieme all'approccio naturale permette loro di produrre vini con caratteri molto diversi fra loro.



Vini rossi e bianchi corposi, forti ed eleganti, altri caratterizzati da grande freschezza e mineralità convivono accomunati da una grande qualità, dovuta alla straordinaria competenza enologica della famiglia.



Ansa del fiume Mosella

## LA REGIONE: MOSELLA

### REGIONE POLITICA



### REGIONE ENOLOGICA



### PRODUZIONE

▄▄▄▄▄▄▄▄▄▄ 9.000 hr vitati

▄ 790.000 hL vino

### VINI BIANCHI DAL CARATTERE INCONFONDIBILE

La viticoltura in Germania è stata introdotta dai Romani intorno al I secolo a.C., proprio sulla riva sinistra del Reno e lungo la Mosella.

Qui la coltura delle piante di vite è limitata a causa della latitudine e dal fatto che le regioni più meridionali sono situate ad altitudini medie che rendono impossibile la coltivazione della vite. La Mosella è uno territori vitati più a nord d'Europa, oltre il 51° parallelo, più a nord di Alsazia e Champagne.

Il clima restituisce mosti ricchi di acidità che oltre a rendere equilibrati ed armonici i numerosi passiti e Eiswein prodotti in Germania gli conferisce un carattere unico.





Il fiume Mosella e i vigneti sulle pendici collinari

## IL SISTEMA TEDESCO

Il sistema di qualità Tedesco è unico nel suo genere.

A differenza di molti altri sistemi europei infatti, in Germania la classificazione è strettamente legata al concetto di “grado di maturazione delle uve” e quindi alla concentrazione degli zuccheri nel grappolo, una caratteristica che rende peculiare. questo sistema.

Le prime norme risalgono al 1971, successivamente modificate nel 1994 per renderle conformi alle direttive dell’Unione Europea. Ecco come si classificano i vini tedeschi:

### **TAFELWEIN**

Vini da tavola

### **LANDWEIN**

Vini regionali, corrispondenti agli IGT

*Le prossime due categorie si inseriscono nel contesto delle normative europee come DOP e costituiscono il 95% dei vini tedeschi.*

### **QUALITÄTSWEIN BESTIMMTER ANBAUGEBIETE (DETTI ANCHE QBA)**

Vini di qualità, da regione determinata

### **QUALITÄTSWEIN MIT PRÄDIKAT (DETTI ANCHE QMP)**

vini di qualità con predicato





Acino attaccato da muffa nobile (*Botrytis Cinerea*)

## IL SISTEMA TEDESCO

Il sistema di qualità Tedesco prevede sette livelli di maturazione delle uve corrispondenti ad altrettante categorie di vini, senza legame diretto con la dolcezza del vino, ma piuttosto con la sua struttura. Un produttore può, produrre dallo stesso vigneto vini di tutte sette le categorie.

### **KABINETT**

vini leggeri, poco alcolici e secchi;

### **SPÄTLESE (RACCOLTO TARDIVO)**

vini e più intensi e strutturati dei Kabinett, sia secchi che abboccati. L'eventuale dolcezza viene solitamente bilanciata dall'acidità dei vini;

### **AUSLESE**

vini prodotti con uve molto mature con grappoli selezionati manualmente

### **BEERenauslese (ACINI SELEZIONATI)**

vini prodotti da uve con grappoli attaccati dalla muffa nobile (*Botrytis Cinerea*), caratteristica che conferisce loro ricchezza aromatica e struttura;

### **EISWEIN (VINI DI GHIACCIO)**

vini vendemmiate con uve raccolte a  $-7^{\circ}\text{C}$ , e pigiate con la separazione dell'acqua sotto forma di ghiaccio per un mosto concentrato, dolce ma fresco

### **TROCKENBEERenauslese (ACINI APPASSITI SELEZIONATI)**

I TBA si producono solamente nelle migliori annate, con uve appassite e attaccate dalla muffa nobile, e raramente superano il 6% di alcool.

### **SEKT**

Spumanti di qualità prodotti con uve non particolarmente mature, sia con metodo Charmat che con il metodo classico.



Il paese di Beilheim

## LA REGIONE: MOSELLA

### SOTTOZONE



- Untermosel
- Mittelmosel
- Saar-Ruwer
- Obermosel
- Moseltor

### VITIGNI PRINCIPALI

- Riesling renano
- Müller Thurgau
- Elbling
- Pinot nero
- Dornfelder
- Reggente

La regione si estende lungo il **corso del fiume** omonimo, dal confine francese fino al punto in cui Mosella e Reno si uniscono, e comprende anche le zone intorno ai due fiumi affluenti: il Saar e il Ruwer.

I vigneti sono generalmente piantati in **pendii rivolti verso sud** in modo da sfruttare completamente l'effetto del sole e consentire all'uva di giungere a maturazione su pendii scoscesi con pendenze di addirittura il 70%.

I Riesling della Mosella sono caratterizzati da un **eccellente equilibrio** e una **spiccata acidità**, che contribuisce alla loro grande longevità.

Una particolarità riguarda le bottiglie in cui sono contenuti i vini della Mosella, questi infatti a differenza degli altri vini tedeschi sono contenuti in renane verdi anzichè marroni.



*ti piace Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone  
per scoprire come guadagnare fino a 100€

**PORTA UN AMICO**