



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
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Weingut Meulenhof

RIESLING

SCHEDA TECNICA

Un Riesling in purezza che racchiude l'essenza di questo straordinario vitigno.

Questo vino esprime una freschezza e un corpo che garantiscono un potenziale di invecchiamento superiore ai 10 anni senza perdere le caratteristiche distintive, supportando il gusto intenso con una mineralità unica.



TIPOLOGIA

Bianco



DENOMINAZIONE

Erdner Treppchen



UVAGGIO

Riesling 100%



EVOLUZIONE

15 anni



GRADO ALCOLEMICO

11,5% vol



TEMPERATURA IDEALE

10-12° C



CALICE




medio



Weingut Meulenhof

RIESLING

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel giallo paglierino brillante con riflessi dorati;
-  al naso dominano sentori di pesca bianca e agrumi, fiori dolci, con un finale che richiama gli idrocarburi;
-  al palato è morbido, dotato di una grande sapidità, condito dal residuo zuccherino sobrio ma efficace. Un Riesling sopraffino.



freschezza
90%

sapidità
85%

corpo
96%

morbidezza
85%

VINIFICAZIONE

-  La vendemmia è rigorosamente manuale, seguita da una soffice pigio-diraspatura. La fermentazione è in acciaio a temperatura controllata.
-  L'affinamento è sempre in acciaio per preservare al meglio le caratteristiche dell'uva. La naturalezza del sorso che ne deriva porta a finire in un batter d'occhio la bottiglia.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

È un vino magistrale, che può accompagnare la stragrande maggioranza di piatti freschi e a base di pesce. Alcuni abbinamenti consigliati? È perfetto con primi di pesce bianchi piccanti, caprino fresco, crostini, per sontuosi aperitivi.

- **MINERALITÀ INTENSA**
- **FRUTTO SUCCOSO**
- **PESCE SONTUOSO**

BISQUE DI CROSTACEI

👄 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

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



FORMAGGIO EIFELWÜRZE

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Questo formaggio di capra è un prodotto a pasta molle fatto con latte crudo e affinato e lavato con acqua e spezie per circa 4 settimane, per conferirgli un aroma distintivo e consistenza cremosa.



LA CANTINA

La cantina si trova a Erden, sulle rive della Mosella, storica zona della Germania, produttrice di meravigliosi Riesling. Questa antichissima cantina risale al tredicesimo secolo e vanta una lunga tradizione vitivinicola, producendo non solo ottimi vini ma anche distillati e liquori. I vigneti di proprietà più importanti sono tre e sorgono sulle rive del fiume Mosella, caratterizzati da terreni e microclimi differenti. Il vigneto di Erdener Prälats è una stretta striscia di terreno, che conferisce ai vini grande mineralità, disposto su ripidi terrazzamenti che godono di una meravigliosa esposizione che si riflette nelle uve straordinariamente precoci nella maturazione.



Erdener Treppchen è posto a valle della Mosella su zone rocciose di ardesia blu ed esalta gli aromi eleganti e fruttati del Riesling. Il vigneto di Wehelener Sonnenuhr è invece collocato nella zona più favorevolmente esposta del pendio, confinante con il fiume Mosella, ed è riconosciuto in tutto il mondo per creare vini dalla finissima espressione di personalità e dai toni minerali di indiscutibile eleganza.



La vinificazione è curata scrupolosamente, caratterizzata da una pre-chiarificazione naturale e una fermentazione a temperatura corretta, per ottenere vini complessi, longevi ed eleganti.



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°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

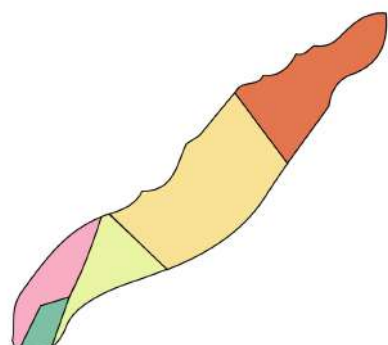
Spumanti di qualità prodotti con uve non particolarmente mature, sia con metodo Charmat che con il metodo classico.



Il paese di Beilheim

LA REGIONE: MOSELLA

SOTTOZONE



- Untermosel
- Mittlmosel
- 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