

Mosel - Alemania

Este vino blanco nace en un entorno único, protegido de los vientos fríos por un macizo de pizarra roja, donde la Riesling es capaz de expresarse de una forma muy especial.

Está elaborado con el 100% de los racimos afectados por la botrytis, este vino demuestra una complejidad espectacular y digna de disfrutar con calma.



DR. LOOSEN 2008

PRALAT RIESLING AUSLESE GOLDKAPSEL

FORMATOS

0,375L

VARIEDADES

100% Riesling.

ELABORACIÓN

Riesling maduro, de cosecha tardía, procedente de los suelos de pizarra roja del viñedo Erdener Prälät de cuatro acres. Con un microclima ligeramente más cálido debido a su exposición al sur, las uvas aquí alcanzan mayores niveles de madurez y producen vinos de excepcional complejidad y potencia sutil.

NOTAS DE CATA

Impresiona por su dulzor equilibrado, su acidez fresca y sus aromas complejos. El paladar es un tapiz complejo y completo de sabor y textura; la combinación de dulzor y acidez es simplemente sublime. Es todo tan fluido que casi no notas la mineralidad innata que de repente cobra vida al final. Muy largo y delicioso. Es una experiencia para los conocedores que aprecian la delicadeza y la calidad de un Mosel Riesling de primera clase.

MARIDAJE

Pescados y aves ahumados. Con guisos y sopas de pescado tradicionales. Pescados, aves y mariscos a la brasa. Acompaña estos vinos con salsas de crema, mantequilla, bechamel o salsas de vino blanco. También con arroces de ave o de pescado. Pasta con salsas blancas de crema o mantequilla, o con frutos de mar. Ideal para quesos cremosos. Condimenta tus platos con especias dulces (clavo, nuez moscada...), con setas o con contrapuntos frescos como cítricos o hierbas frescas.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47

aseuniv@aseuniv.com