

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Eugen Muller Forster Mariengarten Riesling Kabinett 2021
Vinícola	Eugen Müller
Safra	2021
País	Alemanha
Região	Pfalz
SubRegião	Forst
Tipo	branco
Castas	Riesling
Teor Alcoólico	9.5%
Maturação	em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	6° a 8°C
Guarda	até 2031
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Weingut Eugen Müller nasceu em uma das mais nobres zonas vitícolas da Alemanha, Forst, em Pfalz**. Inicialmente era uma tanoaria familiar, criada em 1767, finalmente tornou-se vinícola em **1935**. Atualmente gerida pela terceira geração, a empresa continua tendo uma gestão familiar e também produzindo suas próprias barricas de carvalho. A tradição é tanta, que a vinícola é citada na Bíblia do Vinho, de Karen McNeil, como proprietária do melhor vinhedo de Riesling da Alemanha – impressionante, não é mesmo!?

O *terroir* da pequena **Forst** é conhecido por nada mais nada menos que **5 Grosse Lage**, nome dado aos **vinhedos Grand Cru na Alemanha**. São eles: Ungeheuer, Pechstein, Jesuitengarten, Kirchenstück e Freundstück. Essas regiões foram catalogadas em **1828**, quando o então rei da Baviera, que governava também **Pfalz**, fez um levantamento do solo de todos os vinhedos. Numa escala de até 65, os melhores vinhedos de **Forst** alcançaram pontuações entre 55 e 65.

As condições de cultivo em **Forst** são consideradas abençoadas para a viticultura e, seus vinhos, considerados os mais elegantes de Pfalz. As vinhas encontram-se em uma planície que desce suavemente em direção ao Reno. Também estão protegidas da chuva e do vento pela cadeira montanhosa de **Haardt** (o flanco esquerdo dos montes Voges da França), sendo a composição do solo variável entre marga, cal, argila arenosa, franco arenoso, bem como basáltico.

O **Mariengarten é elaborado a partir dos 5 grand crus**, bem como os vinhedos Musenhang e Elster.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo pálido e brilhante com reflexos esverdeados

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas cítricas e de polpa branca, como a lima e a maçã, escoltadas por notas de zest de limão-siciliano e toques de melão, finalizando com gostosas nuances minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

impressiona pela relação vivacidade e delicadeza, trazendo uma acidez crocante e suculenta que se sobressai ao dulçor residual. O sabor é fiel à paleta olfativa e o final de boca é extremamente prazeroso e de longa persistência

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

frutos do mar frescos com temperos leves, tais como sushi, sashimi, tiraditos e ceviches, tartare de salmão, salada de macarrão e spring rolls



CULINÁRIA

As **leis** que regem a indústria vitivinícola alemã são, no mínimo, confusas para o consumidor leigo entender (para não falar assustadoras). Resumidamente, podemos dizer que os vinhos classificados como **Kabinett** estão dentro da categoria **Prädikatswein** (a mais alta), elaborados entre os estilos seco e meio seco, e são considerados vinhos elegantes, frescos, extremamente agradáveis e geralmente de baixo teor alcoólico.

Exatamente o que encontramos na degustação do **Eugen Muller Foster Mariengarten Riesling Kabinett 2021**: um vinho encantador, deslumbrante, leve, vibrante, carismático e refrescante.