



GERMANIA

MOSELLA

Il riflesso delle viti sull'acqua accompagna la Mosella lungo tutto il suo corso, dalla sorgente sui Vosgi fino alla confluenza con il Reno a Coblenza, attraverso la Francia e il Lussemburgo dove è chiamata Moselle, e la Germania, dove prende il nome di Mosel.

Fondamentale qui è la natura del terroir che, strappato dal fiume alla roccia e modulato in ampie anse nel corso dei secoli, ha creato un paesaggio con caratteristiche assolutamente uniche per la sua composizione vulcanica e per la ricchezza di ardesia stratificata in scisti asfaltate.

Elementi fondamentali per la produzione di un Riesling ricco di profumi e sapori minerali tali da renderlo unico al mondo e in grado di mantenere, anche a maturazione raggiunta, un livello di acidità elevato che ne permette un lungo invecchiamento.



Meulenhof

Erden

L'azienda a conduzione familiare Meulenhof si trova a Erden, sulle rive della Mosella terra di meravigliosi Riesling. Le prime tracce di questa antichissima cantina risalgono al 1337, si tratta quindi di una lunga tradizione vitivinicola che si tramanda di generazione in generazione. La vinificazione è curata scrupolosamente, caratterizzata da una pre-chiarificazione naturale e una fermentazione a temperatura corretta ottenendo vini complessi, longevi ed eleganti. 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 Prälat è una stretta striscia di terreno particolarmente ricco di mineralità disposto su ripidi terrazzamenti. Erdener Treppchen è posto a valle su zone rocciose di ardesia blue ed esalta gli aromi eleganti e fruttati del Riesling. I vigneti di Wehlener Sonnenhur sono collocati nella zona più favorevolmente esposta del pendio confinante con il fiume Mosella e sono da sempre riconosciuti per i loro toni minerali di indiscutibile eleganza e personalità.



Riesling Feinherb

Un vino "d'ingresso", semplice, puro e schietto, dalle deliziose note fruttate tipiche del riesling. Perfetto equilibrio di zuccheri e acidità che mirano verso freschezza e tensione. Al palato sentori di mela e agrumi per un finale intenso e lungo.

Zuccheri residui 19,4 gr/lt.
Acidità 7,7.
Alcol sviluppato 11%.



Erdener Treppchen Riesling Kabinett

Il suo bouquet offre un intenso e ampio ventaglio di aromi fruttati, dalla pesca all'ananas, fino al frutto della passione e alle note agrumate. Con il tempo si aggiungono sentori minerali e fumé che ritroviamo, insieme alla frutta, anche al palato. In bocca è perfettamente bilanciato, succoso e minerale, con un ottimo equilibrio tra struttura e freschezza. Il finale è vivace e pulito, con un intrigante tocco di spezie.

Zuccheri residui 47,9 gr/lt.
Acidità 8,4.
Alcol sviluppato 10%.



Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese

Naso eccitante ed ampio di frutta gialla ed esotica, seguito dalle immancabili note minerali. In bocca è fresco e minerale ma al contempo cremoso e di buon corpo, con ancora i sentori fruttati e minerali a dominare il palato. Nel lungo e pulito finale predomina la nota dolce tipica dello Spätlese (vendemmia tardiva), che lo rende ancor più elegante e seducente.

Zuccheri residui 74,7 gr/lt.
Acidità 9,6.
Alcol sviluppato 8,5%.



Erdener Treppchen Riesling Spätlese Alte Reben

Proviene da vecchie viti (alte reben) situate nei pendii più ripidi, che conferiscono grande concentrazione, profondità ed una setosa tessitura del vino. I sentori minerali e salini del vino generano una tensione positiva tra la profonda concentrazione e la freschezza. Al palato è ricco, materico, fresco e appagante.

Zuccheri residui 80,4 gr/lt.
Acidità 7,4.
Alcol sviluppato 7,5%.



Erdener Treppchen Riesling Auslese

Giallo paglierino luminoso con timidi riflessi verdognoli. È prodotto con uve selezionate (Auslese) e raccolte tardivamente. Al naso si presenta con i tipici sentori di idrocarburi che fanno da sfondo a interessanti note di camomilla, albicocca disidratata, agrumi canditi e di spezie dolci. Il sorso è dolce ma mantiene una buona acidità rinfrescante. Ottima la persistenza.

*Zuccheri residui 95,9 gr/lit.
Acidità 10,9.
Alcol sviluppato 9%.*



Erdener Treppchen Riesling Beerenauslese

I vini Beerenauslese sono fatti con uve accuratamente selezionate per creare quei ricchi vini da dessert per i quali la Germania è famosa. Fatti usualmente in 2-3 vendemmie ogni decennio, questi vini sono equilibrati con acidità e zuccheri in tali quantità da poter invecchiare per decenni. Al naso si concede fragranze di canditi, di crema pasticceria, di buccia di limone. Al palato risulta fresco e armonico, con sfumature di ananas sul finale e un gradevole retrogusto di miele.

*Zuccheri residui 233 gr/lit.
Acidità 12,1.
Alcol sviluppato 8%.*

