



SITE

SCHERB RIESLING TRADITION 2023

As uvas deste Riesling são cultivadas organicamente em solos de marga-calcaria. Os vinhedos são próprios com no mínimo 35 anos, localizados na parte central do Alto Reno, em Guebenschwihr. As uvas são colhidas a mão e prensadas com cacho inteiro. A fermentação e amadurecimento acontece em inox, por onde passou 10 meses. O próprio Domaine Scherb declara que seu Riesling é “um vinho verdadeiramente gastronômico”, que será um acompanhamento maravilhoso para pratos com peixes, frutos do mar ou, a especialidade alsaciana, o chucrute.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Domaine Bernard Scherb et Fils
Prática:	Orgânico
País / Região:	França, Alsace – Guebenschwihr
Blend / Varietal:	100% Riesling
Amadurecimento:	10 meses em inox com as borras
Grad. alcoólica:	12,5%
Código de barras:	3770002025161



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Um Riesling clássico com muito aroma de maçã verde, pêra e limão siciliano.

Uma grande surpresa provar esse vinho pela faixa de preço e pela complexidade que entrega. É um branco elegante e intenso ao mesmo tempo, com sabores que te fazem querer beber mais.

Gabriel Raele

Melhor Sommelier de Vinho de São Paulo
2018 eleito pela ABS – SP (Associação Brasileira de Sommeliers)
2019 eleito pela GoWhere Gastronomia

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

O próprio Domaine Scherb declara que seu Riesling é “um vinho verdadeiramente gastronômico”, que será um acompanhamento maravilhoso para pratos com peixes, frutos do mar ou, se for um vinho totalmente local, a especialidade alsaciana, o chucrute.

A temperatura ideal é de 3° a 6°C porém, mesmo a temperatura subindo em taça, o álcool se mantém equilibrado e ainda permite que a intensidade aromática ganhe mais potencia.

