

DOMAINE WASSLER RIESLING AOC ALSACE

| | |
|-------------------------------------|---|
| Azienda | Domaine Wassler |
| Regione | Alsazia |
| Denominazione | AOC Alsace |
| Tipologia | Bianco secco fermo |
| Annata | 2020 |
| Formato | 0,75L |
| Uvaggio | Riesling 100% |
| Vinificazione | Vendemia manuale. Fermentazione con lieviti selezionati. Affinamento in botte di rovere. Zuccheri residui : 5,1 g/L; Acidità : 4,9 g H2SO4/L. |
| Produzione annua | 2.000 bottiglie |
| Gradazione | 12.5% |
| Colore | Giallo dorato pallido |
| Profumo | Bouquet di grande finezza, vivace, con sottili aromi fruttati di limone, citronella, pompelmo, pesca, pera e floreali di fiori bianchi. |
| Sapore | Pieno, vivace, molto fresco. Elegante freschezza, e piacevolissima leggerezza. Sapori chiari di pera, mela cotogna e arancia matura. Un vino che regala un reale piacere di degustazione, molto accessibile e rinfrescante. |
| Temperatura di servizio | 10 - 12° C |
| Abbinamento | Ottimo aperitivo. Qualsiasi pesce o crostacei. Pollame al forno a bassa temperatura. Vitello tonnato. Carré di maiale affumicato al miele di timo. Caprini. |
| Potenziale di invecchiamento | 3 – 5 anni |
| Note | La famiglia Wassler produce vini in Alsazia da oltre 7 generazioni. Oggi il Domaine Wassler si estende su circa 12 ettari composti da singoli terroir, tra cui due Grand Cru, dove nascono vini freschi e secchi corteggiati per i loro elegantissimi aromi di frutta e fiori. Mentre il Riesling ha la reputazione di essere un vino dolce, quelli dei Wassler è secco, molto equilibrato, luminoso e aromatico con un'elevata acidità. |

DOMAINE WASSLER L'INSOLENT AOC ALSACE

| | |
|------------------------------|---|
| Azienda | Domaine Wassler |
| Regione | Alsazia |
| Denominazione | AOC Alsace |
| Tipologia | Bianco secco fermo |
| Annata | 2017 |
| Formato | 0,75L |
| Uvaggio | Riesling 100% |
| Vinificazione | Vendemia manuale. Fermentazione con lieviti selezionati. Affinamento in botte di rovere. Zuccheri residui : 0,9 g/L; Acidità : 4,41 g H2SO4/L. |
| Produzione annua | 1.000 bottiglie |
| Gradazione | 13% |
| Colore | Giallo dorato brillante con riflessi argentati |
| Profumo | Elegante, minerale, leggeri aromi di fiori bianchi, generosi aromi di frutta fresca, aromi di frutta bianca, netta presenza minerale di pietra focaia. |
| Sapore | Un'esplosione di sapori, pera, mela cotogna e grande mineralità. Ricco, pieno, morbido, sapido e generosamente fresco; tutte queste sue componenti sono tra loro perfettamente equilibrate dimostrando anche una grande persistenza. Questo vino ha vinto il concorso dei migliori Riesling del mondo nel 2019. Ha tutte le caratteristiche di un Grand Cru! |
| Temperatura di servizio | 10 - 12° C |
| Abbinamento | Calzoni di pancetta e verza. Polpette di baccalà con salsa tartara e julienne di cavolo rosso. Gamberoni con zuccina grigliata, senape leggera e pasta kataifi. Capesante gratinate. Linguine piccanti al granchio. Risotto speziato con carote e caprino. Blanquette de veau (spezzatino in bianco di vitello). Pollo al curry. Biryani di vitello. |
| Potenziale di invecchiamento | 7 - 8 ans |
| Note | Questo Riesling trova la sua originalità nel terreno granitico ai piedi delle colline di Grande Cru. Esposto a sud su un dolce pendio, questo terroir predisposto alla coltivazione della vite, permette al Riesling di sbocciare grazie a un lunghissimo soleggiamento e alla sua buona resistenza alla siccità. |

DOMAINE WASSLER GRAND CRU FRANKSTEIN

| | |
|-------------------------------------|---|
| Azienda | Domaine Wassler |
| Regione | Alsazia |
| Denominazione | AOC Alsace Grand Cru |
| Tipologia | Bianco secco fermo |
| Annata | 2019 |
| Formato | 0,75L |
| Uvaggio | Riesling 100% |
| Vinificazione | Vendemia manuale. Fermentazione con lieviti selezionati in inox. Affinamento in botte di rovere. Imbottigliamento manuale. Zuccheri residui : 1,6 g/L; Acidità : 5,04 g H2SO4/L. |
| Produzione annua | 1.000 bottiglie |
| Gradazione | 13.5% |
| Colore | Giallo dorato profondo |
| Profumo | Al naso grande complessità, molto fruttato e minerale. Leggeri aromi di fiori di sambuco, acacia e mandorlo. Generosi aromi di frutta esotica e frutta bianca. Note minerali leggere di selce. |
| Sapore | Al palato rivela raffinati sapori di bocciolo di ribes nero e menta fresca. Bellissima presenza di frutta esotica, ananas e maracuja dominanti. Leggere note di mela cotogna e di minerali. Vino puro, con mineralità salivante e cristallina. Corpo potente, buona intensità, elegante sapidità, lunga persistenza. Questo è un grandissimo vino gastronomico! |
| Temperatura di servizio | 10 - 12° C |
| Abbinamento | Insalata di polpo in riso nero di Venere, avocado e lime. Spaghetti con gamberi di fiume. Risotto alla Milanese. Tonnarelli scampi, frutti di mare e pistacchi di Bronte. Luccio alla mantovana. Ossobuco alla Milanese. Petto di faraona al succo di melagrana. Formaggi di lunga stagionatura. |
| Potenziale di invecchiamento | Oltre 10 anni |
| Note | Il Grand Cru Frankstein terroir composto da un'arena di granito con due miche lascia filtrare l'acqua e trattiene il calore. Costringe la vite a seppellire le sue radici attraverso le fessure della roccia in cerca di sostanze nutritive. Il Riesling si adatta particolarmente bene a questo terreno e raggiunge la sua massima espressione dopo alcuni anni di bottiglia. |