

# Heymann-Löwenste

BLANC DE NOIRS METODO  
CLASSICO

100% Pinot Nero

in

Germania - Mosel - Winningen



**Zona di produzione:** Mosella

**Terreno:** roccioso a prevalenza di ardesia

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** in acciaio

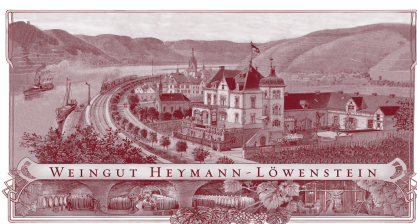
**Affinamento:** da 60 a 96 mesi sui lieviti

**Colore:** giallo dorato

**Profumo:** aromi di salvia e timo, fragola e mela gialla, agrumi e vaniglia

**Sapore:** ben strutturato, bella acidità e mineralità

**Grado Alcolico:** 12% vol



**Proprietà / Fondatori** Reinhard Löwenstein e Cornelia Heymann

**Inizio Attività** 1980

**Vitivinicultura** Biologica / Tradizionale

**Ettari** 15

**Bottiglie prodotte** 100.000

Come per tutti i grandi vini, vale anche per il riesling: i segreti del suo sapore sono nel terroir, nella sintesi creativa di terreni, viti, microclima e nella capacità del viticoltore. Il riesling è infatti in grado di sublimare più di ogni altra vite, le sfumature individuali minerali delle rocce nel vino e Reinhard Löwenstein ne è un interprete straordinario. I suoi vini sono una combinazione di aromi di frutta concentrati di lunga durata con componenti minerali complessi e la maggior parte sono vinificati "secchi". I vini di Reinhard, di sua moglie Cornelia e della figlia Sarah, che ha raccolto il testimone dei genitori, sono oggi il "nuovo" stile della Mosella ed infatti ben rappresentano il terroir dove l'ardesia è padrona assoluta del panorama e del gusto nei primi tre-cinque anni e dove poi i componenti minerali diventano sempre più significativi con sapori spiccati ed eccentrici. Oltre ai vini "secchi", che più di tutti rappresentano il "modus operandi" dell'azienda grande mineralità e profondità anche nel Blanc de Noirs che fanno di Löwenstein uno dei maggiori protagonisti della Mosella, con una visione a tutto tondo sulla enologia tedesca.