

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.