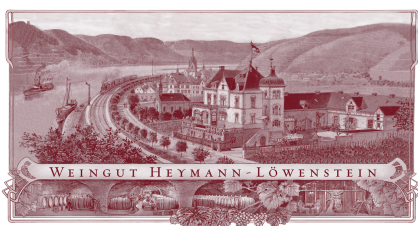


# Heymann-Löwenstei

KIRCHBERG VDP GROSSE LAGE  
GG

in

Germania - Mosel - Winningen

**100% Riesling****Zona di produzione:** Hohenrhein**Terreno:** suoli terrazzati molto ripidi ricchi di ardesia**Vendemmia:** manuale**Vinificazione:** fermentazione alcolica con lieviti indigeni in acciaio**Affinamento:** 10 mesi sulle fecce fini in grandi botti di rovere tedesco**Colore:** giallo dorato brillante**Profumo:** aromi leggeri di lievito, erbe essiccate, spezie, note terrose prominenti, con sentori minerali, di frutta gialla, bacche nere e tabacco**Sapore:** succoso, con una bella struttura**Grado Alcolico:** 13% vol**Proprietà / Fondatori** Reinhard Löwenstein e Cornelia Heymann**Inizio Attività** 1520**Vitivinicultura** Biologica / Tradizionale**Ettari** 14**Bottiglie prodotte** 70.000

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.