

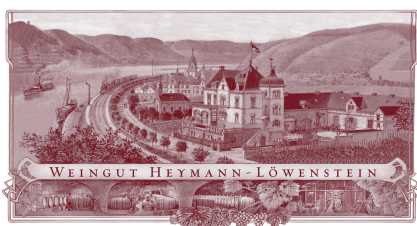
Heymann-Löwensteine

RIESLING

100% Riesling

in

Germania - Mosel - Winingen

**Zona di produzione:** Most Ritterstrurz**Terreno:** suoli pietrosi, ricchi d'ardesia**Vendemmia:** manuale**Vinificazione:** fermentazione alcolica con lieviti indigeni in acciaio**Affinamento:** 10 mesi sulle fecce fini in acciaio**Colore:** giallo paglierino luminoso**Profumo:** agrumato, con sentori di limone, scorza di arancia, frutta secca e fiori di campo, su un leggero sottofondo di spezie**Sapore:** molto fresco, teso, verticale, intenso e minerale, con aromi rocciosi e agrumati**Grado Alcolico:** 12,5% 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.