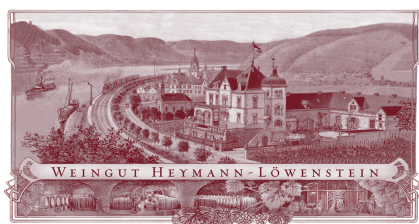


Heymann-Löwenste

RIESLING
100% Riesling

in

Germania - Mosel - Winningen



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 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.