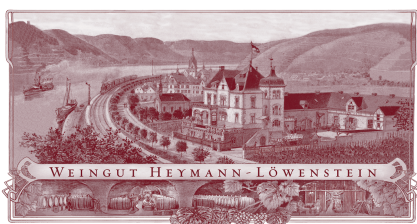


Heymann-Löwensteine RÖTTGEN VDP GROSSE LAGE GG

in

Germania - Mosel - Winningen



Zona di produzione: Ritterstrurz

Terreno: viti di 55 anni di età su terrazzamenti molto ripidi ricchi rocce e 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 consistente

Profumo: intenso, ricco e complesso, di frutta esotica, agrumi, rocce, erbe aromatiche, burro e pasticceria

Sapore: ricco, denso, concentrato, intenso e fresco, molto minerale e dalla lunga persistenza salina

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.