CUZZIOLGRANDIVINI

Heymann–Löwenstein

Germania - Mosel - Winningen

SCHIEFERTERASSEN
100% Riesling

Zona di produzione: Ritterstrurz
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 acciaio e in botti grandi
Colore: giallo dorato luminoso
Profumo: agrumato e minerale, di arancia e limone, frutta esotica, camomilla, zafferano ed erbe aromatiche
Sapore: molto fresco, teso e minerale, di grande equilibrio e con un leggerissimo residuo zuccherino
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 significanti 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.