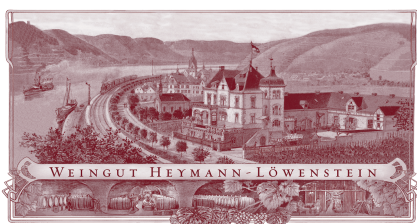


# Heymann-Löwenste

VON BLAUEM SCHIEFER  
100% Riesling

in

Germania - Mosel - Winningen



**Zona di produzione:** Laubach

**Terreno:** viti di circa 35 anni di età su terreni ricchissimi di ardesia blu

**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:** intenso e minerale, con sentori di frutta bianca, scorza di agrumi, rocce e pietra focaia

**Sapore:** succoso, freschissimo, fruttato, sapido e molto minerale, dalla persistente speziatura

**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.