

$Heymann-L\"{o}wenste_{\tiny{\textbf{100}\% \, \textbf{Riesling}}}^{\text{VON BLAUEM SCHIEFER}}$

in

Germania - Mosel - Winningen





Proprietà / Fondatori Reinhard Löwenstein e Cornelia Heymann Inizio Attività 1520 Vitivinicultura Biologica / Tradizionale Ettari 14 Bottiglie prodotte 70.000



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



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.