



PAUL CLUVER DRY ENCOUNTER RIESLING 2015

La cernita delle uve, cominciata già in vigna, viene completata in cantina per eliminare tracce di marciume. Il contatto con le bucce è limitato, segue una pressatura soffice delle uve.

La fermentazione viene bloccata solo nei lotti con la più elevata acidità, gli altri lotti continuano la fermentazione e rimangono poi sui lieviti per donare tessitura al vino. Infine si procede a miscelare, stabilizzare e imbottigliare il vino.

Colore giallo paglierino con bei riflessi verdi.

Al naso mostra mela verde, fiori di melo, cera d'api e miele.

Al palato è fresco e pulito, quasi una granita al limone, con un certo peso inaspettato.

Acidità e zucchero interagiscono piacevolmente.

Riesling nervoso ma non scorbutico, mostra buona mineralità che chiude con buona persistenza.

Descrizione

Tipologia
Vino bianco

Cantina
Paul Cluver

Annata
2015

Formato
75cl

Paese
Sudafrica

Regione
Elgin

Tipo di Vino
Riesling

Appellation
Wine of Origin

Vitigni
Riesling 100%

Gradazione Alcolica
11,5 vol.%

Abbinamenti
Aperitivo
Carni bianche
Quinto quarto
Frutti di mare
Formaggi
Salumi