



DR. LOOSEN

## Dr. Loosen "Dr. L" Riesling Trocken Qba 2014

Dr. Loosen  
Mosel / Alemanha  
www.drloosen.com



### SOBRE O PRODUTOR:

O título "Rei do Mosel" cairia bem ao dínamo humano Ernst Loosen, um multi-competente vitivicultor, comerciante, "marketeiro" e embaixador (não oficial) do vinho alemão.

Há 22 anos à frente da vinícola de sua família, já conquistou muitos dos prêmios mais importantes do mundo do vinho: **Melhor Produtor Alemão** (Revista Wine & Spirits, 2007); **Melhor Produtor Alemão dos Últimos 25 Anos** (Revista Wine & Spirits, 2007); **Homem do Ano** (revista Decanter, 2005); **Um dos 50 Enólogos Mais Influentes do Mundo** (Revista Wine & Spirits, 2004); **Produtor do Ano** (Gault Millau, 2001)...

A vinícola Dr. Loosen pertence à família de Ernst há mais de 200 anos. Quando ele a assumiu, em 1988, concluiu que com vinhedos de idade média em torno de 60 anos, plantados em "pé franco" (sem enxertia sobre raiz americana) e localizados em alguns dos melhores *terroirs* da Alemanha, detinha todos requisitos para produzir vinhos profundos, complexos e de classe mundial.

Para atingir esse objetivo, Ernst reduziu dramaticamente a produção de seus vinhedos e substituiu todos os fertilizantes químicos por orgânicos. Também adotou novas práticas de vinificação mais sutis e com mínima intervenção tecnológica para que seus vinhos expressem fiel e plenamente suas origens, seu *terroir*.

### SOBRE O VINHO:

Este Riesling seco da Dr. Loosen expressa perfeitamente as características de elegância e raça dos íngremes vinhedos plantados em solos ricos em ardósia do vale do rio Mosel. Eminentemente cítrico, com toques floral e mineral, é um branco "matador de sede"!

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

**Tipo:** branco seco.

**Uva(s):** Riesling; colheita manual.

**Vinificação:** fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada. Sem maloláctica.

**Amadurecimento:** *sur-lie* (sobre as borras) em tanques de aço inoxidável.

**Graduação alcoólica:** ~12,0%

**Acidez:** \_\_ g/l. (pH \_\_)

**Açúcar Residual:** \_\_ g/l.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

**Cor:** amarelo-palha claro, brilhante e com reflexos esverdeados.

**Aroma:** super límpido e cheio de fruta cítrica, como lima e limão, pêssego, flores brancas e o clássico toque mineral do Mosel.

**Sabor:** na boca é também límpido, seco, preciso, leve, com acidez viva, sabores cítricos e delicioso final.

### SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Delicioso como aperitivo ou com os pratos leves do verão, como saladas, peixes e frutos do mar grelhados, ostras frescas com gotas de limão, sushis, sashimis...  
Servir a 8-10°C.

### PREMIAÇÕES:

- Uma das "Top 100 Vinícolas do Ano" pela revista Wine & Spirits em: 2007, 2008, 2009, 2010, 2012, 2013 e 2014.