

SOBRE O PRODUTOR:

A região do Pfalz está localizada entre as montanhas Haardt e o rio Reno, vizinha à Alsácia. As montanhas Haardt protegem a região do rigor do clima no Atlântico norte, fazendo de Pfalz uma das mais quentes e secas regiões da Alemanha. Portanto, atingir a maturação plena é bastante comum para as uvas do Pfalz. Em seu estilo clássico, os vinhos do Pfalz são mais encorpados, têm maior grau alcoólico e aromas de frutas mais maduras dos que os do norte do país.

A J.L. Wolf está localizada no distrito de Wachenheim, no centro de uma zona conhecida como Médio Haardt. Fundada em 1756, a J.L. Wolf foi uma vinícola muito bem sucedida e respeitada por mais de dois séculos. Nos últimos anos do século XX, porém, carecia de uma mão firme a guiar sua produção. Ninguém melhor do que Ernst Loosen para tal empreitada!

Em 1996, Ernst adquiriu a J.L. Wolf e implementou medidas para resgatar a vocação de qualidade e o prestígio dos vinhos dessa casa. Assim como na propriedade de sua família no Mosel, Ernst encontrou o desafio de revitalizar uma vinícola dormente, mas abençoada por vinhedos antigos e de alta qualidade. Desta maneira, o sucesso era apenas questão de tempo e Ernst pôde complementar seu portfólio de Rieslings delicados do Mosel, com uma gama de brancos e tintos mais encorpados e típicos do Pfalz.

SOBRE O VINHO:

A Pinot Gris é também conhecida na Alemanha como Grauburgunder ou Ruländer e é uma uva típica da região do Pfalz. De fato, a Pinot Gris foi identificada pela primeira vez nessa região no início do século XVIII, pelo viticultor Johann Ruland.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: branco seco.

Uva(s): Pinot Gris.

Vinificação: em tanques de aço inoxidável termocontrolados; a fermentação maloláctica é bloqueada para conservar o frescor da fruta.

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

Gradação alcoólica: ~13,0%

Acidez: __ g/l. (pH __)

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: amarelo claro e brilhante.

Aroma: notas de fruta cítrica madura, como kiwi, lima, limão e maçã, pera e melão maduros, e uma delicada nuance de levedura.

Sabor: na boca é seco, com boa densidade, sabores frutados, delicioso frescor e saboroso final.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Delicioso como aperitivo ou com os pratos leves do verão, como saladas, peixes e frutos do mar grelhados, sushis, sashimis...

Servir a 8-10°C.

PREMIAÇÕES:

- 2012: WE89 (Top 100 Best Buys da WE em 59º lugar)

- A J.L. Wolf foi eleita vinícola de melhor relação preço-qualidade pela Wine & Spirits em 2006.

