

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 região do Pfalz é uma das mais ensolaradas da Alemanha e, por esta razão, possui tradição na produção de Pinot Noir. Lá é chamada de Spätburgunder, a tinta borgonhesa que encanta e desafia Ernst Loosen. Aqui temos um Pinot Noir tipicamente europeu, delicado e refrescante.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): Pinot Noir.

Vinificação: em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada.

Amadurecimento: 12 meses em barricas usadas de carvalho francês.

Gradação alcoólica: ~13,0%

Acidez: __ g/l. (pH __)

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-rubi translúcido.

Aroma: superfrutado, revela notas de morangos frescos, cereja negra, um toque de especiarias e nuances defumadas e terrosas

Sabor: na boca é suculento e fluido, com médio corpo, gostosa acidez, taninos sutis e macios, sabores de fruta vermelha fresca e especiarias, terminando fresco e com boa persistência.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Aves de carne escura, como pato e codorna, bem como com carnes vermelhas grelhadas e queijos de massa mole.

Servir a 15-17°C.

PREMIAÇÕES:

- 2009: WE88

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

