

Grauerburgunder Classic QbA 2015

Gebrüder Anselmann

Un pinot gris d'une qualité exceptionnelle, vinifié à partir de raisins mûrs et sains. Produit dans un style moderne, comme une fermentation lente sous contrôle de température.

Le domaine

Cette maison existe depuis de nombreuses générations et s'est réellement imposée comme la meilleure de la région d'Edesheim en une vingtaine d'années seulement. Les investissements répétés, le souci extrême de qualité, et la gestion quasi écologique des vignobles ont contribué nettement à la renommée de cette grande maison. La famille possède la plus grande partie de ses vignobles et ne fait que très rarement appel à des vignerons récoltants pour acheter des raisins. Le cas échéant, cela se passe sous des normes draconiennes.

Les installations y sont des plus modernes et des plus contrôlées : on y trouve notamment un système de contrôle de la fermentation qui récolte et analyse un échantillon de moût de chaque cuve toutes les 10 secondes afin d'en déterminer la densité, le CO2 et le degré d'alcool. Les ajustements de température se font alors automatiquement et le contrôle de la fermentation est quasi proactif.

Ce système pilote est utilisé avec la complicité de l'Université agronomique de Mannheim et est unique en Europe. Tout est mis en œuvre pour garantir une qualité irréprochable.

Nous vous recommandons vivement ces produits d'un super rapport qualité prix.

Prix:  **Puissance:** 2 (1:light, 5:powerfull)

Résumé:

Type:	Blanc
Millésime:	2015
Pays:	Allemagne
Appellation:	Pfalz
Producteur:	Gebrüder Anselmann
Contenu:	0.75L

Terroir:



Sol:	Calcaire, pente de 10% orienté sud
Cépage:	Grauburgunder
Âge de la vigne:	15 ans
Climat:	Continental
Conduite de la vigne:	Taille en espalier (VSP), avec une densité de plantation de 5000 pieds à l'hectare
Particularité(s):	Région la plus tempérée d'Allemagne

Élaboration:

Date de vendange:	27/09/2012
Type de vendage:	Manuelle
Elevage:	Cuves inox thermo-régulées
Mise en bouteille:	27/08/2013
Cépage:	Grauburgunder
Passage barrique:	Aucun

Analyse:

Sucre:	12,3 gr/l
Acidité:	6,2 gr/l
PH:	

Dégustation:

Vue:	Jaune brillant
Nez:	Son bouquet est riche, avec une abondance de saveur rappelant les pommes mûres, le coing et la pêche avec une légère note de noisette.
Bouche:	Ce Pinot Gris est corsé, complexe et au goût harmonieux. En bouche, le vin est riche et aromatique, avec beaucoup d'élégance et de fraîcheur, il s'adapte parfaitement à l'heure d'été.
Appréciation(avis):	

Accord (mets):

T° service:

11 - 15°

Conseil sur le service:

Met suggéré:

Il s'intègre bien avec l'agneau, le boeuf ou le porc. Il est un bon complément pour les asperges. Il se révèle être une intéressante combinaison de saveur avec la cuisine méditerranéenne.