

Spa?tburgunder Spa?tlese trocken 2017

Gebrüder Anselmann

Vin sec

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.

Récompense

- Médaille d'Argent AWC Vienne 2013

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

Résumé:

Type:	Rouge
Millésime:	2017
Pays:	Allemagne
Appellation:	Pfalz
Producteur:	Gebrüder Anselmann
Contenu:	0.75L

Terroir:



Sol:	Calcaire, pente de 5% orientée sud/est
Cépage:	Spätburgunder
Âge de la vigne:	23
Climat:	Continental
Conduite de la vigne:	Taille en espalier (VSP), avec une densité de plantation de 5800 pieds à l'hectare
Particularité(s):	Région la plus tempérée d'Allemagne

Élaboration:

Date de vendange:	13/10/2012
Type de vendage:	Manuelle
Elevage:	Macération, fermentation malolactique
Mise en bouteille:	01/03/2013
Cépage:	Spätburgunder
Passage barrique:	Aucun

Analyse:

Sucre:	5.1 gr/l
Acidité:	4.5 gr/l
PH:	

Dégustation:

Vue:	Rubis rouge typique du Pinôt Noir.
Nez:	Bouquet très expressif, fort et aromatique. Il est très fruité et rappelle les fraises, les framboises et les cerises. En outre, des notes florales de violettes peuvent être perçues.
Bouche:	En bouche, le vin est très riche. La teneur forte en alcool ainsi que l'abondance luxuriante de saveurs donnent au vin une grande complexité. Il convient de noter l'harmonie dans le goût et la durée de la sortie.
Appréciation(avis):	

Accord (mets):

T° service:

16 - 18°

Conseil sur le service:

Met suggéré:

Le vin se marie bien avec les viandes fortes comme le boeuf, le gibier, la volaille sauvage, l'agneau ainsi qu'avec toutes sortes de tartes et de fromages.