

## Dornfelder QbA 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.

#### Récompenses

- Argent DLG 2013
- Argent Kammerpreismünze 2013

**Prix:**  **Puissance: 3** (1:light, 5:powerfull)

#### Résumé:

---

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



## Terroir:

---

Sol:	Loam sableux, pente de 5% orientée sud/est
Cépage:	Dornfelder
Âge de la vigne:	18 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:

Type de vendage:

Manuelle

Elevage:

Macération, fermentation  
malolactique

Mise en bouteille:

24/05/2013

Cépage:

Dornfelder

Passage barrique:

Une partie du vin a été stocké  
pendant un certain temps  
dans des fûts de chêne utilisés

## Analyse:

---

Sucre:

5.3 gr/l

Acidité:

5.2 gr/l

PH:

## Dégustation:

---

Vue:	Vin rouge très foncé avec des cépages typiques, couleur intense avec de subtiles tonalités de bleu violet.
Nez:	Le bouquet est expressif et fruité. Le jeune vin rouge rappelle les cerises mûres, les mûres et les groseilles.
Bouche:	En bouche, le vin présente une grande profondeur ainsi qu'une intensité remarquable. Il est un des champs de la colonne vertébrale très forte, qui a été pressé à partir de raisins sains, bien mûrs. Sa saveur fruitée et élégante lui est particulièrement remarquable. Les tanins sont intégrés harmonieusement et donnent au vin une bonne structure. Dans la finition, le vin est agréablement durable.

Appréciation(avis):

Accord (mets):

---

T° service:	16 - 18°
Conseil sur le service:	
Met suggéré:	Gibier, boeuf, fromages forts, chocolat noir.