

Cabernet Sauvignon im Barrique Gereift - trocken 2014

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 depuis une vingtaine d'années. Les investissements répétés, le souci extrême de qualité, et la gestion quasi écologique des vignobles ont nettement contribué 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 vigneron récoltants pour acheter des raisins. Dans le cas où elle le fait, 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: 4** (1:light, 5:powerfull)

Résumé:

Type:	Rouge
Millésime:	2014
Pays:	Allemagne
Appellation:	Pfalz
Producteur:	Gebrüder Anselmann
Contenu:	0.75L

Terroir:

Sol:	Loam sableux, pente de 7% orientée sud
Cépage:	Cabernet Sauvignon
Âge de la vigne:	15
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:	26/07/2013
Cépage:	Cabernet Sauvignon
Passage barrique:	Barriques bordelaises dont 80% de chêne français et 20% de chêne américain avec une chauffe moyenne / moyenne plus

Analyse:

Sucre:	4.0 gr/l
Acidité:	5.2 gr/l
PH:	

Dégustation:

Vue:	Profond, foncé, rouge intense
Nez:	Arômes intenses de cassis, de poivre, chocolat amer. Grâce au stockage de chêne, le bouquet est enrichi avec des tons de vanille et un arôme délicat de chêne grillé.
Bouche:	En bouche, ce Cabernet Sauvignon se montre puissant, profond, avec un immense potentiel pour une longue durée de vie. Un vin rouge de caractère avec des tanins mûrs et une impressionnante durabilité.
Appréciation(avis):	

Accord (mets):

T° service: 18 - 20°

Conseil sur le service:

Met suggéré: Rôti de poule, bœuf, agneau,
gibier et tartes