

## Merlot Weissherbst trocken 2017

### Gebrüder Anselmann

---

Vin sec idéal pour l'été.

#### 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:	Rosé
Millésime:	2017
Pays:	Allemagne
Appellation:	Pfalz
Producteur:	Gebrüder Anselmann
Contenu:	0.75L

### Terroir:

---

Sol:	Argilo-sableux, pente de 5% orientée sud/est
Cépage:	Merlot
Âge de la vigne:	14 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:	28/10/2012
Type de vendage:	Manuelle
Elevage:	Cuves inox thermo-régulées
Mise en bouteille:	10/07/2013
Cépage:	Merlot
Passage barrique:	Aucun

## Analyse:

---

Sucre:	9.5 gr/l
Acidité:	6.8 gr/l
PH:	

## Dégustation:

---

Vue:	Rose chatoyant
Nez:	Le bouquet est fruité, on y retrouve des arômes de cerises et de framboises.
Bouche:	De nature corsé, bonne acidité et faible en sucre résiduel, ce vin est très harmonieux et rafraîchissant.

## Appréciation(avis):

## Accord (mets):

---

T° service:	10 - 14°
Conseil sur le service:	
Met suggéré:	Il s'adapte très bien avec les plats de viande, de pâtes et les fromages forts.