

Riesling Classic 2017

Gebrüder Anselmann

Le Riesling Classic d'Anselmann est un des vins sec phares de la gamme de chez Anselmann. Classic indique que le vin ne peut être réalisé que par des cépages locaux dans la région de production (Land), et doivent avoir un degré d'alcool naturel de plus que le minima prévu par la loi et maximum 15° de sucre résiduel.

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

Terroir:

Sol:	Argile, pente de 5% orientée sud/est
Cépage:	Riesling
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:	15/09/2012
Type de vendage:	Manuelle
Elevage:	Cuves inox thermo-régulées
Mise en bouteille:	10/01/2013
Cépage:	Riesling
Passage barrique:	Aucun

Analyse:

Sucre:	12,5 gr/l
Acidité:	7,7 gr/l
PH:	

Dégustation:

Vue:	Vin limpide, d'intensité moyenne, couleur or avec des reflets verts, belles larmes.
Nez:	Nez net, d'intensité moyenne montrant des notes d'agrumes, de fleurs blanches et de fruits tropicaux. Vin jeune en développement.
Bouche:	Ce vin est sec, avec une belle acidité, un alcool moyennement présent, et puissance moyenne et intensité aromatique relativement importante. La bouche révèle des notes d'agrumes, coing, herbes fraîches. Le vin est rond, fruité et très bien équilibré.
Appréciation(avis):	Un vin d'un superbe rapport qualité prix plaisir, à la fois aromatique et rond sans trop de sucre.

Accord (mets):

T° service: 10 - 13°

Conseil sur le service: A servir en apéritif ou sur des plats de poissons, viandes blanches.

Met suggéré: Choucroute!