

Gewürztraminer Spätlese QmP (0.75L) 2017

Gebrüder Anselmann

Vin doux, le Gewürztraminer de la famille Anselmann est sans conteste un maître achat dans les vins liquoreux (sucrés diraient certains), car il combine à la fois la douceur d'une vendange tardive et l'acidité de certains vins allemands; ce qui le rend particulièrement adapté en début de repas (avec ou sans mets).

"Gewürz", en allemand, signifie "épice" ou "assaisonnement". D'une couleur dorée, ce vin aromatique au parfum floral caractéristique offre des saveurs de roses et de litchi. Ici, nous ne sommes pas en présence d'un Gewürztraminer lourd et pâteux mais frais et élégant qui met en valeur ce cépage.

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 répétitifs, 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 moult 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:	Loam sableux, pente de 5% orientée sud/est
Cépage:	Gewürztraminer
Âge de la vigne:	20 ans
Climat:	Continental
Conduite de la vigne:	Taille en espalier (VSP), avec une densité de plantation de 5500 pieds à l'hectare
Particularité(s):	Région la plus tempérée d'Allemagne

Élaboration:

Date de vendange:	17/09/2012
Type de vendage:	Manuelle
Elevage:	Cuves inox thermo-régulées
Mise en bouteille:	12/12/2012
Cépage:	Gewürztraminer
Passage barrique:	aucun

Analyse:

Sucre:	78.9 gr/l
Acidité:	7.3 gr/l
PH:	

Dégustation:

Vue:	Couleur or, brillant et lumineux
Nez:	Très expressif, le bouquet aromatique est chic, floral et fruité. Le bouquet rappelle les roses, la mangue, le fruit de la passion et l'abricot.
Bouche:	En bouche, le vin est élégant et aromatique avec une belle acidité et une certaine longueur en bouche.

Appréciation(avis):

Accord (mets):

T° service:

7 - 10°

Conseil sur le service:

A servir par petites doses
dans des GRANDS verres,
ceci développera les arômes.

Met suggéré:

Convient parfaitement avec
les fromages forts comme le
Roquefort et le Gorgonzola,
avec le canard et le foie gras
d'oie ainsi qu'avec un dessert
fruité.