

## Grauer Burgunder « CLASSIC » QbA 2015

### Gebrüder Anselmann

---

Een pinot gris van uitzonderlijke kwaliteit, gevinifieerd van rijpe en gezonde druiven. Op moderne wijze geproduceerd met trage, temperatuurgecontroleerde gisting.

#### Het domein

Dit huis met decennia lange ervaring, is één van de beste huizen in de regio van Edesheim. Voortdurende investeringen, ecologisch wijngaard-beleid en stipte opvolging van de kwaliteit dragen zonder twijfel bij aan de hoge reputatie van de Gebrüder. Het huis bezit voor het overgrote deel zijn eigen wijngaarden en doet zelden of nooit beroep op aangekochte druiven. In de zeldzame gevallen, dat een aankoop van druiven onontbeerlijk is, komen enkel de druiven van de allerhoogste kwaliteit in aanmerking.

De modernste installaties zorgen voor een perfecte controle in de wijnmakerij. Er is zelfs een systeem dat de fermentatie continu controleert. Elke 10 seconden wordt een staal genomen van het fermenterende sap. CO<sub>2</sub>, alcoholgehalte en densiteit worden op die manier nauwlettend in de gaten gehouden en maken een proactieve temperatuurscontrole mogelijk. Dit systeem is een pilootproject van de universiteit van Mannheim en is uniek in Europa. Zo wordt alles in het werk gesteld voor een vlekkeloze kwaliteit.

Wij bevelen u dan ook graag deze producten aan voor hun fantastische prijs/kwaliteit verhouding.



**Prijs:**  **Kracht: 2** (1:light, 5:powerfull)

### Samenvatting:

---

Type:	Wit
Jaargang:	2015
Land:	Duitsland
Appellatie:	Pfalz
Producent:	Gebrüder Anselmann
Inhoud:	0.75L

### Terroir:

---

Bodem:	Kalkbodem, gelegen op een helling van 10%, zuidelijk georiënteerd.
Druivenras:	Grauburgunder
Leeftijd wijnstokken:	15 jaar
Klimaat:	Continentaal
Specificaties wijngaard:	Espalier (VSP), geplant met een dichtheid van 5.000 wijnstokken per hectare.
Bijzonderheden:	Meest gematigde regio van Duitsland.

## Productiemethode:

---

Oogstdatum:	27/09/2012
Oogstmethode:	Manueel
opvoeding:	Thermo-gereguleerde inox cuves.
Botteling:	27/08/2013
Druivenras:	Grauburgunder
vatlagering:	Geen

## Analyse:

---

Suikergehalte:	12,3 gr/l
Aciditeit:	6,2 gr/l
PH:	

## Degustatie:

---

Kleur:	Helder geel
Neus:	Zeer rijk bouquet met overvloedige smaken van rijpe appels, kweeper een lichte hint van hazelnoot.
Mond:	Deze Pinot Gris is gecorseerd, complex en heeft een harmonieuze smaak. In de mond is de wijn rijk en aromatisch, met veel elegantie en fraîcheur. Prima zomerwijn.

Conclusie:

## Foodpairing:

---

Schenktemperatuur:

11 - 15°

Serveertip:

Te serveren bij:

Smakelijk bij lamsvlees,  
rundsvlees of varkensvlees.  
Ook lekker bij asperges. Deze  
pinot gris matcht ook goed met  
de smaken van de  
mediterrane keuken.