

Edesheimer Rosengarten Spa?tburgunder Spa?tlese trocken 2017

Gebrüder Anselmann

Droge wijn

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. CO2, 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.

Awards

Zilveren medaille AWC Wenen 2013

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

Samenvatting:

Type:	Rood
Jaargang:	2017
Land:	Duitsland
Appellatie:	Pfalz
Producent:	Gebrüder Anselmann
Inhoud:	0.75L

Terroir:



Bodem:	Kalksteen, op een helling van 5%, zuid-oostelijk georiënteerd.
Druivenras:	Spätburgunder
Leeftijd wijnstokken:	23
Klimaat:	Continentaal
Specificaties wijngaard:	Espalier (VSP), aangeplant met een dichtheid van 5800 wijnstokken per hectare.
Bijzonderheden:	Meest gematigde regio van Duitsland.

Productiemethode:

Oogstdatum:	13/10/2012
Oogstmethode:	Manueel
opvoeding:	Maceratie, malolactische gisting.
Botteling:	01/03/2013
Druivenras:	Spätburgunder
vatlagering:	Geen

Analyse:

Suikergehalte:	5.1 gr/l
Aciditeit:	
PH:	4.5 gr/l

Degustatie:

Kleur:	Robijnrood, typerend voor de Pinot Noir.
Neus:	Zeer expressief boeket, sterk en aromatisch. Het is zeer fruitig en doet denken aan aardbeien, frambozen en kersen. Florale toetsen van viooltjes kunnen ook onderscheiden worden.
Mond:	In de mond is de wijn zeer rijk. Het hoge alcoholgehalte en de overvloed aan weelderige smaken geven deze wijn een grote complexiteit. De smaken zijn harmonieus en de finale lang.

Conclusie:

Foodpairing:

Schenkttemperatuur:

16 - 18°

Serveertip:

Te serveren bij:

Deze wijn is een goede begeleider van sterk vlees zoals rundsvlees, wild, kleinwild, lamsvlees maar ook van gebak en kaas.