

Dornfelder „CLASSIC“ QbA 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 DLG 2013
- Zilveren medaille Kammerpreismünze 2013

Prijs:  **Kracht: 3** (1:light, 5:powerfull)

Samenvatting:

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

Terroir:



Bodem:	Leem -en zandbodem, op een helling van 5%, zuid-oostelijk georiënteerd.
Druivenras:	Dornfelder
Leeftijd wijnstokken:	18 jaar
Klimaat:	Continentaal
Specificaties wijngaard:	Espalier (VSP), aangeplant met een dichtheid van 5000 wijnstokken per hectare.
Bijzonderheden:	Meest gematigde regio van Duitsland.

Productiemethode:

Oogstdatum:	
Oogstmethode:	Manueel
opvoeding:	Maceratie, malolactische gisting.
Botteling:	24/05/2013
Druivenras:	Dornfelder
vatlagering:	Een gedeelte van de wijn werd gedurende een bepaalde periode bewaard op eiken vaten.

Analyse:

Suikergehalte:	5.3 gr/l
Aciditeit:	5.2 gr/l
PH:	

Degustatie:

Kleur:	Zeer donker rode wijn van typische druivenrassen, intense kleur met subtiele blauw-violet tinten.
Neus:	Het boeket is expressief en fruitig. De jonge rode wijn doet denken aan rijpe kersen, bramen en bessen.
Mond:	In de mond heeft de wijn een indrukwekkende diepte en een opmerkelijke intensiteit. Een stevige ruggengraat dankzij de gezonde en rijpe druiven. Mooie, elegante fruitexpressie. De tannines zijn harmonieus geïntegreerd en geven de wijn een goede structuur. Een fraaie en dragende finale!

Conclusie:

Foodpairing:

Schenktemperatuur:

16 - 18°

Serveertip:

Te serveren bij:

Wildgerechten, rundsvlees,
sterke kazen, pure chocolade.