

# Cabernet Sauvignon trocken im Barrique Gereift 2014

## 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.



**Prijs:**  **Kracht: 4** (1:light, 5:powerfull)

## Samenvatting:

---

Type:	Rood
Jaargang:	2014
Land:	Duitsland
Appellatie:	Pfalz
Producent:	Gebrüder Anselmann
Inhoud:	0.75L

## Terroir:

---

Bodem:	Leem -en zandbodem, op een helling van 7%, zuidelijk georiënteerd.
Druivenras:	Cabernet Sauvignon
Leeftijd wijnstokken:	15 jaar
Klimaat:	Continentaal
Specificaties wijngaard:	Espalier (VSP), aangeplant met een dichtheid van 5000 wijnstokken per hectare.
Bijzonderheden:	De meest gematigde regio van Duitsland.

## Productiemethode:

---

Oogstdatum:	
Oogstmethode:	Manueel
opvoeding:	Maceratie, malolactische gisting.
Botteling:	26/07/2013
Druivenras:	Cabernet Sauvignon
vatlagering:	Bordeaux vaten, 80% Franse eik en 20% Amerikaanse eik met een medium toasting.

## Analyse:

---

Suikergehalte:	4.0 gr/l
Aciditeit:	5.2 gr/l
PH:	

## Degustatie:

---

Kleur:	Diep, donkere, rode kleur.
Neus:	Intense aroma's van cassis, peper en bittere chocolade. De rijping op eiken vaten verrijkt de wijn met toetsen van vanille en aroma's van getoaste eik.
Mond:	In de mond vertoont deze Cabernet Sauvignon zich krachtig met een voortreffelijke diepte en veel potentieel naar de toekomst toe. Een rode karakterwijn met rijpe tannines. Gemaakt om te duren !
Conclusie:	

## Foodpairing:

---

Schenkttemperatuur: 18 - 20°  
Serveertip:  
Te serveren bij: Heerlijk bij gebraden kip,  
rundvlees, lamsvlees, wild en  
gebak.