

Edesheimer Rosengarten Riesling Spätlese 2015

Gebrüder Anselmann

De wijn

Zoete wijn, laat geoogst.

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 pilotproject 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:	Zandsteen, op een helling van 8%, zuid-oostelijk georiënteerd.
Druivenras:	Riesling
Leeftijd wijnstokken:	20
Klimaat:	Continentaal
Specificaties wijngaard:	Espalier (VSP), aangeplant met een dichtheid van 6000 wijnstokken per hectare.
Bijzonderheden:	Meest gematigde regio van Duitsland.

Productiemethode:

Oogstdatum:	27/09/2011
Oogstmethode:	Manueel
opvoeding:	Thermo-gereguleerde inox tanks.
Botteling:	26/09/2012
Druivenras:	Riesling
vatlagering:	Geen

Analyse:

Suikergehalte:	63.4 gr/l
Aciditeit:	8.0 gr/l
PH:	

Degustatie:

Kleur:	Geel met groene schittering.
Neus:	Zeer typische elegante en krachtige Riesling. Fruitig boeket van perzik, abrikoos, pompelmoes en crunchy appel.
Mond:	Erg sterke smaak met een aangename fraîcheur, de zuren goed geïntegreerd. Kortom, deze wijn straalt perfect het karakter uit van de Riesling van 'la Route des Vins du Sud'.
Conclusie:	

Foodpairing:

Schenkttemperatuur:	6 - 8°
Serveertip:	
Te serveren bij:	Voorgerechten met ganzenlever, desserts