

Edesheimer Rosengarten/Mandelhang Riesling Eiswein (1?2) 2018

Gebrüder Anselmann

Deze icewine heeft een zeer lange levensduur.

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

Gouden medaille "Selections Mondiales" in Canada 2013
Gouden medaille "Premios Zarcillo" in Spanje 2013
Gouden DLG Prijs 2013
Top 50 bij "Best of Riesling" Wedstrijd Duitsland
Zilveren medaille "Selezione del Sindaco" in Italië 2013
Zilveren Kammerpreismünze 2013

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

Samenvatting:

Type:	Wit
Jaargang:	2018
Land:	Duitsland
Appellatie:	Pfalz
Producent:	Gebrüder Anselmann
Inhoud:	0.375L

Terroir:



Bodem:	Gekleurde zandsteen, op een helling van 5%, zuid-oostelijk georiënteerd.
Druivenras:	Riesling
Leeftijd wijnstokken:	33 jaar
Klimaat:	Continentaal
Specificaties wijngaard:	Espalier (VSP), aangeplant met een dichtheid van 6200 wijnstokken per hectare.
Bijzonderheden:	Meest gematigde regio van Duitsland.

Productiemethode:

Oogstdatum:	12/12/2012
Oogstmethode:	Manueel
opvoeding:	Zachte persing van de bevroren druiven. Thermo-gereguleerde inox cuves.
Botteling:	18/01/2013
Druivenras:	Riesling
vatlagering:	Geen

Analyse:

Suikergehalte:	140 gr/l
Aciditeit:	9.7 gr/l
PH:	

Degustatie:

Kleur:	Schitterende Riesling van zeer hoog niveau.
Neus:	Fruitig boeket waaronder abrikozen, meloenen en citrusvruchten met een subtiele florale geur en minerale toetsen.
Mond:	Deze icewine heeft een intense, elegante zoete smaak. De mooie zuren zorgen voor een uitzonderlijk fijne en lange afdronk.

Conclusie:

Foodpairing:

Schenktemperatuur: 8 - 10°
Serveertip:
Te serveren bij: Desserten