

Riesling Classic 2017

Gebrüder Anselmann

De Riesling Classic is een van de toonaangevende droge wijnen uit het Anselmann gamma. Classic geeft aan dat de wijn enkel gemaakt kan worden met lokale druivensoorten met een, wettelijk bepaald, minimum natuurlijk alcoholgehalte en met maximum 15% restsuiker.

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

Samenvatting:

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

Terroir:



Bodem:	Klei, op een helling van 5% op het zuid-oosten.
Druivenras:	Riesling
Leeftijd wijnstokken:	15 jaar
Klimaat:	Continentaal
Specificaties wijngaard:	Espalier (VSP), geplant met een dichtheid van 5.000 wijnstokken per hectare.
Bijzonderheden:	Meest gematigde regio van Duitsland.

Productiemethode:

Oogstdatum:	15/09/2012
Oogstmethode:	Manueel
opvoeding:	Thermo-gereguleerde inox cuves.
Botteling:	10/01/2013
Druivenras:	Riesling
vatlagering:	Geen

Analyse:

Suikergehalte:	12,5 gr/l
Aciditeit:	7,7 gr/l
PH:	

Degustatie:

Kleur:	Heldere wijn van gemiddelde intensiteit, gouden kleur met groene reflecties, mooi tranenkleed.
Neus:	Duidelijke neus, van gemiddelde intensiteit met toetsen van citrus, witte bloemen en tropische vruchten. Jonge, volop evoluerende wijn.
Mond:	Een droge wijn met een mooie zuurtegraad, een matig alcoholgehalte, relatief krachtig en aromatisch. In de mond vinden we toetsen van van citrus, kweepeer en verse kruiden. De wijn is rond, fruitig en goed in balans.
Conclusie:	Een wijn met een uitstekende prijs-kwaliteitsverhouding. Tegelijkertijd aromatisch, rond en zonder te veel suikers.

Foodpairing:

Schenkttemperatuur:	10 - 13°
Serveertip:	Als aperitief, bij visgerechten, wit vlees.
Te serveren bij:	Zuurkool !