

Anselmann | Riesling | Classic | Qualitätswein

Artikelnummer	05.309.801
Wijnmerk	Anselmann
Wijnhuis	Weingut Anselmann
Land	Duitsland
Regio/Subregio	Pfalz
Classificatie	Qba Pfalz
Druivenras	Riesling
Wijntype	Stille wijn
Wijnkleur	Wit
Vinificatie	Gemaakt en gerijpt op tanks van roestvrij staal.
Wijnschrijving	Fris groengeel van kleur. In de geur citrus en appel. In de smaak grapefruit, abrikoos en appel. Heerlijk jong en fris met levendige zuren. Dit is een mooie, karakteristieke, droge Riesling.
Achtergrondinformatie	De stijl van wijnmaken is er bij het Weingut Anselmann op gericht wijnen te produceren die in hun stijl en aroma's getypeerd zijn voor het druivenras waar ze van gemaakt zijn. De wijngaarden bevinden zich in de Pfalz, het Duitse verlengstuk van de Elzas. De streek geniet een bijzonder mild klimaat, met soms bijna mediterrane trekjes. Het voorjaar begint hier vroeg en we vinden hier overal zuidelijke planten, zoals oleanders, vijgen en zelfs citrusvruchten. De streek is befaamd om zijn prachtige amandelbloesems. De druiven worden hier dan ook perfect rijp. Een aantal druiven wordt zowel hier als in de nabijgelegen Elzas aangeplant. Deze riesling is daar een goedvoorbeeld van. Riesling is natuurlijk ook dé druif van Duitsland, die hier mooie, karakteristieke wijnen oplevert, met een mooie balans tussen zoet en zuur. De wijn heeft de aanduiding 'Classic'. Deze wordt gebruikt voor wijnen op basis van druiven met een rijp karakter, met voldoende suikers. De smaak moet droog van karakter zijn, en het suikergehalte mag daarom niet boven een vastgestelde limiet zijn. Daarmee is het een mooie, karakteristieke, droge Riesling.
Wijn/Spijs	Heerlijk bij witvis, zeevruchten, gevogelte en varkensvlees. Ook goed te schenken bij harde kazen van koemelk of gewoon als aperitief.
Serveertemperatuur	8-10 graden
Afsluiting	Kurk
Bewaarpotentieel	Op dronk, ook 2-3 jaar laten liggen



Producent

Het Weingut Werner Anselmann behoort tot de grootste en best uitgeruste familiebedrijven in de Duitse wijnbouw. Zowel in de wijngaard als in de kelder is alles gericht op het maken van wijnen van topkwaliteit. Het is uniek dat een bedrijf als dit zo'n lange familiegeschiedenis heeft, hoewel Duitsland wel hét land is van de historische familiebedrijven, zeker in de wijnbouw. De eerste oorkonden waarop te zien is dat de familie zich bezig hield met de wijnbouw dateren uit het jaar 1126, dus van bijna 900 jaar geleden! Sinds die tijd is de familie verbonden geweest met de wijnbouw. In eerste instantie werden de wijnen verkocht aan grote handelshuizen. Pas in het prachtige jaar 1959 begon Werner Anselmann, de vader van de huidige eigenaren, met het produceren van eigen flessen. Op dit moment zijn het zijn kinderen Gerd, Ralf en Ruth Anselmann die verantwoordelijk zijn voor de productie van de wijnen, afkomstig van 100 hectare eigen wijngaarden. De wijngaarden worden op een zo natuurlijke manier bewerkt, om tot een zo duurzaam mogelijke wijnbouw te komen. De druiven worden elk jaar perfect rijp geoogst, en bij de verwerking wordt gebruik gemaakt van de modernste technieken. De stijl van wijnmaken is er op gericht wijnen te produceren die in hun stijl en aroma's getypeerd zijn voor het druivenras waar ze van gemaakt zijn. De vele internationale prijzen en onderscheidingen laten zien dat deze werkwijze zeer succesvol is.