

Anselmann | Dornfelder | Feinherb

Artikelnummer	05.309.212
Wijnmerk	Anselmann
Wijnhuis	Weingut Anselmann
Land	Duitsland
Regio/Subregio	Pfalz
Classificatie	Pfalz
Druivenras	Dornfelder
Wijntype	Stille wijn
Wijnkleur	Rood
Vinificatie	Opvoeding op roestvrij stalen tanks.
Wijnomschrijving	Donkere paarsrode kleur. Expressieve geur met zwart fruit als rijpe kersen, bramen en zwarte bessen. Veel diepte en intensiteit. Mooi rijpe tannines, mooi in balans. Deze feinherb wordt gemaakt met een klein zoetje, maar dat maakt deze wijn er alleen maar aantrekkelijker op. Heerlijk lange finale.
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. Deze wijn is gemaakt van dornfelder, een bijzondere kruising, speciaal gemaakt om hier rode wijnen met meer kleur en diepgang te kunnen maken. Dornfelder is dan ook een druif met veel kleur en goede zuren, die ook zeer goed bestand is tegen allerlei ziektes, zodat hij zonder problemen kan rijpen. Hij staat voornamelijk aangeplant in de Pfalz, maar ook in enkele Nederlandse wijngaarden komen we hem tegen. Voor deze Feinherb blijven de druiven ietsje langer hangen, zodat ze aan de basis staan van een lichtzoete wijn, in Duitsland vaak 'Feinherb' genoemd in plaats van 'Halbtrocken'.
Wijn/Spijs	Lekker bij rood rundvlees, rosbief en lamsvlees. Ook bij pikante en kruidige gerechten komt deze wijn door het kleine beetje zoet goed tot zijn recht.
Serveertemperatuur	14-16 graden
Afsluiting	Kurk
Bewaarpotentieel	Op dronk - nog 1 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, 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.