

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Anselmann Gewürztraminer Spätlese 2020
Vinícola	Weingut Anselmann
Safra	2020
País	Alemanha
Região	Pfalz
Tipo	branco
Castas	Gewürztraminer
Teor Alcoólico	9,5%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2026
Decanter	-
Premiações	Ouro - Cool Climate Wine Awards 2021 Ouro - Grand Prix Vinex 2021 Ouro - Brazil Wine Challenge 2022 Ouro - Vinarium International Wine Contest 2022 Ouro - Asia Wine Trophy 2021 Ouro - Berlin Wine Trophy 2021 Ouro - AWC Viena 2021 Ouro - Portugal Wine Trophy 2021 Prêmio Diamante (Melhor Vinho da Competição) - Femmes et Vins du Monde à Monaco 2021

VEDANTE



Natural

TAÇA



Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Anselmann Gewürztraminer Spätlese é elaborado por um produtor que adoramos trabalhar: a Weingut Anselmann, uma das vinícolas mais antigas do Palatinado alemão (Pfalz), que mantém viva uma tradição familiar de quase 1 milênio (fato impressionante!).

O exemplar é elaborado sob a batuta de Ralph Anselmann, enólogo prestigiado e jurado em mais de 20 concursos internacionais de vinhos. Ele vinifica este Gewürztraminer sob a classificação Spätlese, ou seja, com uvas colhidas em um estado de sobrematuração.

As rígidas normas alemãs para esta categoria, que se enquadra como Prädikatswein, garantem que a vindima só pode ser iniciada a partir da "data Spätlese", definida pelo concelho de cada cidade e autorizada a medida que as uvas atingem pelo menos 85 graus Oechsle. A adição de açúcar no mosto é uma prática totalmente vedada e, por vezes, as bagas são atacadas pela *Botrytis cinerea*.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

intensar notas de lichia, pêssego, manga, damasco, laranja confitada, mel e um elegante toque de flores brancas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca apresenta uma ótima acidez, que traz muito equilíbrio ao conjunto; é um vinho leve, mas altamente expressivo, típico e persistente

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

frutas, sobremesas cremosas, chocolate ao leite e queijos azuis



CULINÁRIA