

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Anselmann Gewürztraminer Spätlese 2022
Vinícola	Weingut Anselmann
Safra	2022
País	Alemanha
Região	Pfalz
Tipo	branco
Castas	Gewürztraminer
Teor Alcoólico	9%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	10 a 12°C
Guarda	até 2032
Decanter	-
Premiações	Ouro - Mundus Vini Spring Tasting 2024 Ouro - Asia Wine Trophy Gran Bacchus de Oro Ouro - Danube Wine Challenge Ouro - Galicja Vitis Ouro - AWC Vienna

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O **Anselmann Gewürztraminer Spätlese** é um vinho acostumado com o sucesso. Safra após safra seu currículo carrega inúmeras premiações. Esta **2022** manteve o padrão, trazendo, além da prestigiada medalha **Gran Bacchus de Oro**, mais **5 medalhas de ouro** penduradas em seu gargalo:**Mundus Vini Spring Tasting 2024, Asia Wine Trophy, Danube Wine Challenge, Galicja Vitis e AWC Vienna**.

Que elabora este premiado líquido é ninguém menos que a **Weingut Anselmann**, uma das vinícolas mais antigas do Palatinado alemão (Pfalz), que mantém viva uma tradição familiar de quase 1 milênio (fato impressionante!).

Sob a batuta de **Ralph Anselmann**, enólogo prestigiado e jurado em mais de 20 concursos internacionais de vinhos, este maravilhoso **Gewürztraminer** de classificação **Spätlese** (uvas colhidas em um estado de sobrematuração) ganha vida.

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
grande profusão de 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
apresenta uma ótima acidez, que traz muito equilíbrio ao conjunto. É um vinho leve, mas altamente expressivo, típico e persistente



CULINÁRIA

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

oleoginosas

frutas

sobremesas

chocolate

DESCRIÇÃO
frutas, sobremesas cremosas, chocolate ao leite e queijos azuis