

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Anselmann Gewürztraminer Spätlese 2024
Vinícola	Weingut Anselmann
Safra	2024
País	Alemanha
Região	Pfalz
Tipo	branco
Castas	Gewürztraminer
Teor Alcoólico	9%
Maturação	4 meses em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2036+
Decanter	-
Premiações	90 pts Falstaff Ouro Mundus Vini Grand Gold Danube Wine Challenge Ouro GALICJA VITIS

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 **2024** manteve o padrão, trazendo, além da prestigiada medalha Grand Gold Danube Wine Challenge, outras 3 premiações: 90 pontos Falstaff, Ouro Mundus Vini e Ouro GALICJA VITIS. 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



Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa					alta
EVOLUÇÃO	primário					terciário
DESCRIÇÃO						



Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa					alta
DOÇURA	seco					doce
ACIDEZ	baixa					alta
TANINO	baixa					alta
CORPO	leve					encorpado
PERSISTÊNCIA	curta					longa
DESCRIÇÃO						



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 castanhas carameladas, frutas desidratadas, tábua de queijos não-envelhecidos, sobremesas em geral