

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Anselmann Pinot Noir Trocken 2024
Vinícola	Weingut Anselmann
Safra	2024
País	Alemanha
Região	Pfalz
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	14%
Maturação	13 meses em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2032
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Embora a Alemanha seja mundialmente reconhecida por seus grandes vinhos brancos, especialmente os elaborados com Riesling, o país também ocupa posição de destaque quando o assunto é Pinot Noir. Conhecida localmente como Spätburgunder, a variedade é considerada a principal uva tinta alemã e, nas últimas décadas, conquistou reconhecimento internacional pela elegância e pela excelente capacidade de refletir as características de cada região.

Em Pfalz, a Weingut Anselmann elabora um exemplar elegante, mas também expressivo, que revela aromas de morangos, framboesas e cerejas maduras, acompanhados por delicadas notas florais e especiadas. Em boca, apresenta textura macia, ótimo equilíbrio, boa acidez, final amplo e persistente. Simplesmente delicioso!

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 risoto de figos com queijo brie, lasanha de frango, penne caprese, charcutaria de alta qualidade e queijos de média intensidade em geral