Riesling Classic – Anselmann – Pfalz, Allemagne



Importation de ce vin intégralement certifiée en C02 Neutral. Ce qui signifie que que l'émission de CO2 générée par l'intégralité de la démarche d'importation des vins certifiés en Carbon Neutral est entièrement compensée et a donc finalement moins d'impact sur l'environnement que les autres vins provenant d'autres régions bien plus proche

https://www.co2logic.com/fr/le-label-co2-neutral®

Le domaine

La famille Anselmann est liée à la viticulture dans la région de Palatinat, depuis des siècles (on parle de 1126), mais ce n'est qu'à partir de 1959 que Werner Anselmann commence à s'occuper lui-même de la mise en bouteilles et de la vente. Aujourd'hui, le domaine est dirigé par les frères Gerd, Ralf et Ruth Anselmann et exploite un large vignoble. Les vignes sont soignées à l'aide de **méthodes écologiques** et les techniques modernes utilisées ensuite garantissent une conservation maximale des arômes du raisin. Cette attention particulière tant à la vigne qu'au chai, fait aujourd'hui d'Anselmann un producteur réputé internationalement.

Les installations y sont des plus modernes et des plus contrôlées : on y trouve notamment un système de contrôle de la fermentation qui récolte et analyse un échantillon de moût de chaque cuve toutes les 10 secondes afin d'en déterminer la densité, le CO2 et le degré d'alcool. Les ajustements de température se font alors automatiquement et le contrôle de la fermentation est quasi proactif.

Ce système pilote est utilisé avec la complicité de l'Université agronomique de Mannheim et est unique en Europe. Tout est mis en œuvre pour garantir une qualité irréprochable.

Cépage : 100% Riesling

Sol : Argile

Terroir : Climat continental, région la plus tempérée d’Allemagne, vignes sur une pente de 5% orientée sud/est

Viticulture : Age moyen des vignes de 15 ans, taille en espalier, 5000 pieds/ hectare, vendanges manuelles