



Albert Mann

L'Épicentre, Schlossberg



, 375 ml



France,



9950301070



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 160 g/l

Acidity content: 12.8 g/l



Food recommendations

from Christina Hilker

Garnelen mit scharfer Tandorikruste und

Passionsfruchtragout

(Meeresfrüchte, Shrimps & Garnelen, Obst & Nüsse)

Karamellisierte Limonentarte mit Meringe

(Dessert, Frucht, Tarte, Kuchen)

gebackener Fourme d'Ambert mit in Honig

glasierter Ananas

(Käse, Blauschimmel, Obst & Nüsse, Südfrüchte)

Tasting review

by Christina Hilker on 26.12.2011

Farbe:

helles, funkelndes Goldgelb, das sich zum Rand hin verdichtet

Nase:

Der 2009er Riesling Schlossberg „L'Epicentre“ spiegelt die gleiche Komplexität und Mineralität der trockenen Rieslinge aus dem Schlossberg wider.

Limetten, Zitrusnoten und Aprikosen vermischen sich mit einer salzigen und Note und einer steinigen Mineralität. Das Ganze begleitet von Noten, die an reife Ananas, Holunderblütensirup und Blütenhonig erinnern.

Gaumen:

Die feine Süße des 2009er Riesling Schlossberg „L'Epicentre“ wird begleitet von einer anregenden Säure und einer salzigen Mineralität. Ein tänzerischer; leichtfüßiger Süßwein der Extraklasse!

Speisenempfehlung:

Limettenparfait mit frischen Waldhimbeeren

Erdbeeren mit Holunderblütensorbet

Gratinierter Ziegenkäse mit warmem Aprikosen-Ingwerragout

Verkostet von Christina Hilker am 18.03.2011, Copyright Christina Hilker und Vinaturel

Kurzvita Christina Hilker: Nach ihrer Ausbildung im Hotel Bareiss in Baiersbronn war Christina Hilker Chef-Sommelière im Stuttgarter Zwei-Sterne-Restaurant Speisemeisterei. Sie hat 2003 die Trophée Ruinart als beste Sommelière Deutschlands gewonnen und wurde 2005 vom Gault Millau als „Sommelière des Jahres“ ausgezeichnet. Heute ist sie für den süddeutschen Raum der Agentur Sommelier Consult verantwortlich.

Farbe/Aussehen:

helle, funkelndes Goldgelb, das sich zum Rand hin verdichtet.

Nase:

Der 2010er Riesling Schlossberg L'Épicentre präsentiert sich mit einer ausgeprägten Mineralität und Komplexität in der Nase. Süße Zitrusaromen verbinden sich mit frischer Minze und Ingwer und exotischen Anklängen von Ananas und Mango. Florale Anklänge von Holunder- und Akazienblüte runden das anregende Aromenspektrum gekonnt ab.

Gaumen:

Der 2010er Riesling L'Épicentre ist Finesse pur, denn er besticht mit einer intensiven Süße in Kombination mit einer vibrierenden Säure. Die salzige Mineralität und der lange Nachhall zeugen von einem wahren Elixier!

Schlossberg Grand Cru

Der Schlossberg liegt nördlich von Kaysersberg auf einem großen Granitfelsen des Vogesengrundgebirges. Er ist eine der berühmtesten Lagen des Elsass und seine Geschichte ist bis zurück ins späte Mittelalter dokumentiert. Der Weinberg ist steil und hat eine reine Südausrichtung. Er erstreckt sich über eine Höhe von 230 bis 400 Meter. Die Böden sind kieselhaltig, sandig und reich an Mineralien. Diese besondere Lage in Verbindung mit den Bodeneigenschaften entwickelt fruchtige und blumige Weine mit eigenem Charakter und einer besonderen Finesse. Albert Mann baut hier ausschließlich Riesling an, der sich durch Fruchtigkeit, Länge und Harmonie auszeichnet und sich hervorragend mit Sea-Food kombinieren lässt.