Albert Mann

Pinot Noir Grand P (von Grand Cru Pfersigberg) AC

, 750 ml

France,

9950301214

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

FOOD MATCHING: Wellington fillet in crust.

SERVICE TEMPERATURE: 15°C

Getrüffeltes Steinpilz-Schwarzwurzel-Risotto (Vegetarisch)

Rinderkeule geschmort mit glasierter roter Bete und Selleriepüree

Hirschrücken gebraten mit Brombeersauce und etwas Zimt, dazu Dauphine Kartoffeln

Tasting review

by Christina Hilker on 19.08.2025

Seit fast 400 Jahren bauen die Familien Barthelmé und Mann Wein an. Heute führen die Brüder Maurice und Jacky Barthelmé mit ihren Frauen Marie-Claire und Marie-Thérèse den aus beiden Gütern entstandenen Familienbesitz. Mitten im Herzen des Elsass, einige Kilometer südlich von Colmar liegt ihr Weingut. Die beiden sympathischen Brüder zaubern aus ihren fünf Grand Cru Lagen unnachahmliche terroirspezifische Weine voller Charakter, die die einzigartige Mineralität der verschiedenen Bodenstrukturen voll zur Entfaltung bringen. Nicht nur die klassischen weißen Rebsorten des Elsass werden hier vinifiziert, sondern auch ein wirklich anspruchsvoller Crémant sowie große Pinot Noir. Die von Grand Cru Lagen stammenden, in Burgunderfässern ausgebauten roten Burgunder sind eine Spezialität des Hauses, die unter Kennern große Freude hervorrufen.

NOTES: A rich and concentrated wine. The spectrum of red berry and summer flower aromas, along with marked acidity, maintain the full-bodied palate, which is very bright and precise. Extremely graceful for such a powerful wine. An explosion of fruit manifests itself in the expansive finish.

Farbe:
Gedecktes Violettrot mit minimalen Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:
Der 2023er Pinot Noir „Grand P“ zeigt sich aufgrund seiner Jugendlichkeit noch etwas verschlossen. Aber das was mit etwas Sauerstoffkontakt aus dem Glas hervordringt, wirkt umso verführerischer: Sauerkirschen, Waldhimbeeren, Cassis und frische Brombeeren machen den Auftakt. Nach längerer Öffnung gesellen sich Noten von edler dunkler Schokolade, Erde, Tabak und Trüffel hinzu, begleitet von feinen, zarten Gewürzen, wie Zimt, Wacholder und Nelke. Über allem liegt eine markante und steinige Mineralität die ihm etwas Mystisches verleiht.

Gaumen:
Am Gaumen zeigt sich der 2023er Pinot Noir „Grand P“ wie erwartet kraftvoll mit fordernder Sauerkirschfrucht und einer markanten, jugendlichen Säure und Tannin Struktur. Ein Wein, der den Verkoster im momentanen Stadium noch etwas zurückweist, dem man aber jetzt schon anmerkt, dass er ein großartiger Pinot ist, der sich öffnen wird. Man sollte diesem charaktervollen Tropfen, die nötige Zeit lassen um sich zu entfalten und in seiner ganzen Pracht zu zeigen. Ein Pinot Noir der für das Elsass Maßstäbe setzt.
Wer ihn in seinem jugendlichen Stadium schon genießen möchte sollte ihn mit ausreichend Sauerstoffkontakt dekantieren, auch einige Tage der Öffnung stehen ihm gut zu Gesicht.