Albert Mann

Pinot Gris Furstentum Grand Cru

, 750 ml

France,

9950301172

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	3 g/l
Acidity content:	4.5 g/l



Food reccomendations

from Marian Henß

Ofenfenchel mit Orangensauce

(Gemüse & Vegetarisch)

Artischockenböden mit geschmolzenem Ziegenkäse und Tomatenchutney

(Gemüse & Vegetarisch)

Auf der Haut gegrillter Miso-Lachs mit geriebenem Ingwer

(Fisch)

Tasting review

by Marian Henß on 10.04.2024

Info:

Die Grand Cru Lage Furstentum in Kientzheim wurde erstmalig im Jahre 1330 erwähnt.

Der Pinot Gris-Stöcke wachsen auf Kalkhängen, die nach Süden ausgerichtet sind und weisen ein Rebalter von mindestens 25 Jahren auf.

Der Jahrgang 2019 begann komplex für den Betrieb, schaffte aber die Kurve im Verlauf des Sommers. Das Ergebnis waren brillante, großzügige Weine, die Balance zeigten und von markanten Säurestrukturen geprägt sind.

Vinifikation und Ausbau finden komplett im Stahltank statt. 3g/l Restzucker treffen auf 4,5g/l Säure.

Farbe:

Strahlendes Goldgelb mit hellen und bernsteinfarbenen Reflexen

Nase:

Grauburgunder kann auch anders...

Die Nase ist zunächst recht verhalten, aber voller Tiefgründigkeit. Kandierte Quitte und Ingwer, karamellisierte Birne und getrocknete Aprikose prägen die Nase. Bienenstich und arte Tatin kommen mir in den Sinn. Also karamellisierte Äpfel und geröstete Mandeln sowie Biskuitteig. Trotz all dieser intensiver Nuancen vermittelt er nicht ansatzweise ein Gefühl von Süße. Allein das ist für mich eine Sensation. Etwas Feuerstein und kalter Rauch machen sich breit. Die Nuancen von kandiertem Ingwer werden nun immer stärker. Artischocke, Fenchel sowie gelbe Rüben breiten sich aus. er wirkt etherisch, vegetabil und doch erdig. Kardamom, Zimt und Nelke sorgen für reichlich Würze. Gespannt blicke ich dem ersten Schluck entgegen.

Gaumen:

Dieser trockene Pinot Gris aus der Grand Cru-Lage Furstentum weist wahnsinnig viele Schichten an Aromen und Texturen auf. Er ist weder brav noch aufdringlich, sondern ruht einfach in sich. Er strahlt Weisheit und Lebenserfahrung aus. Er verliert nie seine Herkunft aus den Augen. Ein ehrlicher Schluck Wein voller Intensität. Er bringt die Aromatik der Nase sehr gut rüber. Aber dabei ist er in einen seidigen Cocon gehüllt. Nichts kann ausbrechen. Die Frucht, die Würze, seine Ausflüge in die Patisserie – alles bleibt in dieser eleganten Struktur und an Ort & Stelle. Bei sehr moderater Säure gelingt es ihm dennoch eine Länge und stille Größe zu erzeugen. Mit jedem Schluck steigt mein Respekt vor dieser Leistung, ohne in Euphorie

auszubrechen. Manchmal benötigt es dies aber auch gar nicht...