

## Weinbach

# *Riesling Schlossberg Grand Cru, Cuvée Sainte Catherine L'inedit*

 , 1500 ml

 France,

 9990007169



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 16 g/l

Acidity content: 6.4 g/l



## Food recommendations

from Miguel Montfort

**Rebhuhn-Pithivier mit Maronen, gebackenen**

**Quitten und Sternanis**

(Wild, Reh, Kernobst, Nüsse (Schalenobst))

**Escabeche vom Thunfisch mit Salat von grüner**

**Papaya und Moscow-Mule-Espuma**

(Fisch, Thunfisch, Makrele)

# Tasting review

by Miguel Montfort on 06.11.2016

Miguel Montfort: Am Gaumen bestätigen sich die ersten Eindrücke aufs Deutlichste (eine Lehrstunde im Lieblingsfach „Riesling aus dem Elsass“!), mehr Frucht, mehr Blüten, perfekt integrierte Säure (von der man kaum genug bekommen kann), Gewürze (Muskat, ein Hauch von Zimt) und das raffinierteste aller Frangipan-Tartelets. Das Finale? Schlichtweg grandios! Fulminate Länge mit einer ebenso fulminanten Tiefenstaffelung (Kräuterbitter, „hochflorig“ zitrisch), Mineralität mit einem prächtigen *spin*, die diesem Riesling im besten Sinne des Wortes so kostbar macht.

Farbe:

Goldgelb mit warmen Reflexen

Nase:

Die „Cuvée Ste Catherine“ in der Version „L’Inédit!“ eröffnet grandios mit Mirabellen in Honig (blütenbetont), eine zarte Rauchigkeit umarmt einen förmlich, zieht uns heran und hinab zu noch mehr Frucht (gelbe Pflaume, Limettensüße, nach einigen faszinierenden Minuten dann Orange bis leicht Orangeat) und ein Hauch Vetiver.

Gaumen:

Am Gaumen bestätigen sich die ersten Eindrücke aufs Deutlichste (eine Lehrstunde im Lieblingsfach „Riesling aus dem Elsass“!), mehr Frucht, mehr Blüten, perfekt integrierte Säure (von der man kaum genug bekommen kann), Gewürze (Muskat, ein Hauch von Zimt) und das raffinierteste aller Frangipan-Tartelets. Das Finale? Schlichtweg grandios! Fulminate Länge mit einer ebenso fulminanten Tiefenstaffelung (Kräuterbitter, „hochflorig“ zitrisch), Mineralität mit einem prächtigen *spin*, die diesem Riesling im besten Sinne des Wortes so kostbar macht.