Trapet Alsace

Ambre Blanc Muscat Maceration AOC

, 750 ml

France,

Orange wine

9950304043

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	9 g/l



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Taube mit orientalischen Gewürzen und Karotte aus der Tajine

(Geflügel)

Geröstete Artischocken mit Mandel und Orange (vegetarisch)

Safran-Risotto mit konfierter Zitrone (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 18.06.2026

Information zum Wein
Der *Ambre Blanc 2022* ist ein Muscat aus dem Grand Cru Schoenenbourg. Er wird ausschließlich aus Muscat erzeugt, als Maischegärung vinifiziert und als vergleichsweise trockener *Orange Wine* ausgebaut.
Farbe
bernsteinfarben

Nase
Der maischevergorene *Ambre Blanc* ist ein eindringlicher, keineswegs schwerer maischevergorener Weißwein. Mit seinen tiefen, elaborierten Muskataromen wirkt er anziehend, zumal diese tatsächlich nicht vordergründig, sondern in sich ruhend wirken. Der Wein ist nicht laut, sondern intensiv. Es duftet nach Lindenblüten, Päonien und Rosen, Zedrat-Zitronen, Grapefruit und Kumquats, kandierten Ingwer und Orangenschalen, an Muskat, etwas Amaro mit all seinen Kräutern und Aromahopfen.

Gaumen
Auch am Gaumen ist das ein hochintensiver aber keineswegs schwerer Wein. Die Säure sorgt für Frische, der Gerbstoff ist präsent, aber fein wie Wasserschleifpapier. Die Länge der Mazerationszeit erweist sich als perfekt. Auch hier gilt: Trotz der Eindringlichkeit der Aromatik der schon genannten Blüten, Agrumen und Würznoten ist dies ein lebendiger, frisch wirkender Wein mit feiner Textur und mineralischer Tiefe.