

Gewürztraminer Furstentum Grand Cru

 2022, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9950301212

 Gewürztraminer

Alkoholgehalt: 13,5 %

Restsüße: 45 g/l

Gesamtsäure: 4,4 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Garnelen mit Kürbis-Tomaten-Tarte mit Sbrinz-Amarettini-Kruste

Süßkartoffel-Bowl mit Chili Avocado und Thunfisch

Knusper-Ziegenkäse mit Erdbeer-Thymian-Kompott (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 04.08.2025

Info zum Wein:

Der Grand Cru Furstentum liegt oberhalb von Kientzheim, ist Kalkstein geprägt und besitzt Süd-Südwest-Ausrichtung. Dank seiner Süd-Südwest-Ausrichtung speichert sein Boden Wärme und Wasser perfekt.

Info zum Ausbau:

Handlese, Pressung in der Pneumatischen Presse, Vergärung im Stahltank mit wilden Hefen, keine Schönung.

Farbe:

Funkelndes Goldgelb.

Nase:

Der 2022er Gewurztraminer Furstentum besticht in der Nase mit einer ausgeprägten Mineralität, die ihm etwas Rauchiges und Steiniges verleiht. Mit etwas Sauerstoffkontakt treten die wunderschönen Frucht- und Blütennoten hervor. Ananas, Grapefruit, Mango, Litschi und Passionsfrucht geben sich sozusagen die Hand und werden von Rosen- und Akazienblüten sowie Kardamom und Sternanis ergänzt.

Gaumen:

Am Gaumen offenbart er sich mit einer cremigen und eleganten Süße, die von den intensiven Fruchtnoten der Nase und einer anregenden Säure begleitet wird. Unterstützt wird das Ganze erneut von der markanten und intensiven Mineralität. Ein Wein, der jegliche Schwere vermissen und sich wunderschön trinken lässt – und dabei sehr jugendlich und erfrischend wirkt.