



# Riesling Schlossberg Grand Cru

2010, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950304007

Riesling

Alkoholgehalt: 12,5 %

Restsüße: 44 g/l

Gesamtsäure: 7 g/l



## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Kabeljau-Ceviche mit Rhabarber, Limette und  
Staudensellerie**

(Fisch, Kabeljau, Rhabarber)

**Verschiedene Blauschimmelkäse mit  
karamellisierten Walnüssen aus dem Périgord  
(vegetarisch)**

(Käse, Blauschimmel, Nüsse (Schalenobst),

Vegetarische Gerichte)

**Filet vom Bunten Bentheimer mit einer Crème aus  
Bleu d'Auvergne**

(Fleisch, Schweinefleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 18.04.2019

## Information zum Wein

Der Riesling stammt aus der Grand-Cru-Lage Schlossberg nördlich von Kientzheim und Kayserberg. Die Lage erstreckt sich auf 230 bis 350 Metern Höhe. Dabei ist der Schlossberg so steil, dass er terrassiert wurde. Der Boden des Schlossbergs ist vor allem von Granit und einem Gemisch aus Grauwacke und Sandstein geprägt. Der nördliche Teil wird vom Thannenkirch-Granit beeinflusst. Die Böden sind ausgesprochen mineralreich.

## Farbe

mittleres Strohgelb

## Nase

Der *Grand Cru Schlossberg* öffnet sich mit einer reifen und opulenten Note von karamellisierten Äpfeln und Aprikosen, kandierte Zitronen und Ingwer sowie einem Hauch von Honig, während darüber eine kleine Duftwolke weißer Blüten liegt. Der Wein strahlt eine gewisse Süße aus, aber auch Kraft und Frische.

## Gaumen

Normalerweise wir der *Trapet Schlossberg Grand Cru Riesling* weitgehend trocken vinifiziert. Im Jahr 2010 findet sich jedoch hier durchaus ein gewisser Restzucker, der den Wein eher halbtrocken und etwas weicher als sonst erscheinen lässt. Das tut dem Wein keinen Abbruch, eher im Gegenteil; denn die präzise Säure sorgt für einen sehr guten Ausgleich, und beides zusammen sorgt für einen köstlichen, fast kühl wirkenden Schmelz. Auch hier verbinden sich karamellisierte oder kandierte Zitrus-, Kern- und Steinobstfrüchte. Dazu gibt es ein wenig kühlen Stein und Minze.