

 **Albert Mann**

# Pinot Blanc W-S

 2024, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9950301217

 Pinot Blanc/Weißburgunder

**Alkoholgehalt:** 12,5 %

**Restsüße:** 1 g/l

**Gesamtsäure:** 6.6 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Unbedingt in die Karaffe umfüllen und nicht zu kalt aus einem großen Glas genießen.

Tarte mit Artischocken und Birne (vegetarisch)

Lauwarme Königs-Krabbe mit Staudensellerie, grünem Apfel und Buttermilch (Claus Peter Lumpp, Restaurant Bareiss \*\*\*)

Knusprige Poularde mit grünem Spargel, Morcheln und Kartoffelpüree

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 04.08.2025

## **Info zum Wein:**

Die Pinot Blanc Rebstöcke stehen im Grand Cru Wineck-Schlossberg in Katzenthal auf Granit und durchschnittlich 40 Jahre alt.

## **Info zum Ausbau**

Handlese, Pressung mit der Pneumatischen Presse, Ausbau imahltank mit natürlichen Hefen, Abfüllung im Frühling ohne Schönung.

## **Farbe:**

Helles Gelb mit deutlichen grünen Reflexen.

## **Nase:**

Das saftige Aroma von Birne, Apfel und Anklänge von Ananas wird von deutlicher Mineralität und süßen, hellen Blüten untermalt. Mit Sauerstoff, die Karaffe lässt ihn zusätzlich gewinnen treten feine Anis und Ingwer Noten hinzu. Alle Eindrücke sind elegant und subtil ineinander verwoben. Ein Wein der durch Zurückhaltung und Finesse bereits im Duft brilliert.

## **Gaumen:**

Auf der Zunge angelangt zeigt sich der 2024er Pinot Blanc W-S mit der saftigen Frucht der Nase, einer frischen Säure und deutlich salziger Spur. Er spielt förmlich mit den verschiedenen Attributen und wirkt trotz seines Ausdrucks mit seinem Alkohol von 12,5 Vol% äußerst moderat. Der lange Nachhall weißt einen feinen Gerbstoff auf, was die Trinkanimation noch zusätzlich steigert. Ein echter Food Wine, wie kann es im Elsass anders sein!