Trapet Alsace

Gewürztraminer Sonnenglanz Grand Cru

2017, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950304023

Gewürztraminer

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Maronen-Ravioli mit Birne und Entenleber

(Geflügel)

Livar Schweinebauch 36Std gegrillter Pulpo Parmesanravioli Basilikumschaum Gewürztomaten Tomaten-Gel (Bernd Bachofer, Restaurant bachofer)

(Fisch, Meeresfrüchte)

Bleu d'Auvergne gebacken auf Kumquat-Ragout

(Dessert)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 13.08.2020

Info zur Lage:
Unmittelbar außerhalb des Dorfes, im Nordwesten, am äußersten Rand der Ausläufer, liegt der Weinberg Sonnenglanz in einer Höhe von 220 bis 270 Metern nach Südosten. Er hat ein sehr günstiges Mikroklima mit besonders geringem Niederschlag (kaum mehr als 500 mm pro Jahr). Der Boden ist ziemlich homogen, der Untergrund besteht nur aus tertiärem Konglomerat der Kalksteine des Rheingrabens und zwischengeschichteten Mergeln aus dem Zeitalter des Eo-Oligozäns und bildet einen ziemlich schweren, gut strukturierten und sehr steinigen Kalkboden.

Farbe:
Strahlendes Goldgelb.

Nase:
Ein intensiver Duft strömt beim 2017er Sonnenglanz Gewurztraminer Grand Cru aus dem Glas. Rosen, Hibiskus und der Duft von Earl Grey-Tee verbinden sich mit Aprikose, Orangenzeste, Orangenlikör und Marzipan. Ein prägnanter Wein mit viel Aroma und komplexer Tiefe.

Gaumen:
Süße und Säure im Gleichklang verleihen ihm Lebendigkeit. Wie im Jahr zuvor kommt am Gaumen eine Finesse und Struktur zum Tragen, die an Riesling erinnert, trotzdem handelt es sich hier unverkennbar um Gewürztraminer – und um was für einen. Ein wunderbarer Vertreter einer Rebsorte, bei der das Elsass immer wieder Maßstäbe setzt – und keine Grenzen der Kreativität in der Küche für Köche und Hobbyköche.