Albert Mann

Riesling Furstentum Grand Cru

2019, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950301148

Riesling

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Kabeljaurücken mit Frühlingsgemüse und Thai-Brühe

(Fisch)

Gegrillter Hummer mit süßen indischen Gewürzen

(Meeresfrüchte)

Carpaccio von Jakobsmuscheln mit Kumquats

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 05.09.2021

Über den Wein

30 Jahre alter Riesling auf Kalk und Kalkschotter im Kientzheimer Furstentum.

Farbe

mittleres Strohgelb

Nase

Die Nase vom *Furstentum Grand Cru* bietet ein feines Aroma von Orangenblüten und Lindenblüten, auch von ein wenig Ananas und Zitrone, vor allem aber weist sie steinige und leicht erdige Aspekte auf. Das wirkt noch sehr zurückhaltend, steigert aber die Erwartungen.

Gaumen

Am Gaumen ist der Riesling lebhaft und salzig. Hier fällt direkt der leichte Gerbstoff auf, der dem Wein Grip und eine angenehme Textur bietet. Das ist ein seidig reifer und gleichzeitig pikanter Riesling, bei dem sich die Frucht von Ananas und reifen Zitronen mit leicht herben Aspekten von Orangenschalen und Grapefruits verbindet. Das Finale ist lang, intensiv aromatisch, saftig und fleischig.