Albert Mann

Riesling Furstentum Grand Cru

2020, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950301166

Riesling

Alkoholgehalt:	13,5 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	7.5 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Kabeljau aus der Papillote mit Frühlingsgemüse, etwas Kokosmilch und Thai-Basilikum

(Fisch)

Gegrillte Langusten mit Quatre Épice, abgelöscht mit Riesling

(Meeresfrüchte)

Frühlingsgemüse, etwas Kokosmilch, Thai-Basilikum und Koriander aus dem Wok

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 28.03.2023

Information um Wein

Der Weinberg Furstentum liegt eingebettet im windgeschützten Tal von Kaysersberg und Sigolsheim. Es ist eine 30,5 Hektar umfassende Südsüdwestlage mit braunem kalkhaltigen Skelettboden, einem Kalk-Mergel-Sandstein-Terroir aus dem Mittleren Jura, das an der Oberfläche mit tertiären Konglomeraten bedeckt ist. Das Gefälle ist mit 37 % sehr steil. Der Weinberg wurde bereits 1330 im Bestandsverzeichnis für Weine eines Baseler Klosters erwähnt. Die Reben sind rund 30 Jahre alt.

Farbe

mittleres Strohgelb

Nase

Der 2020er *Riesling Grand Cru Furstentum* ist so intensiv, so kraftvoll und gleichzeitig so klar und präzise, wie man es von der Lage, aber auch von dem Winzer gewohnt ist. Dabei ist 2020 sicher ein besonders feiner, delikater und harmonischer Jahrgang, der sich in einer glockenklaren Zitrus- und Orangenfrucht, in frischem Kernobst, Trauben und einem Hauch von Petrol, Stein und Petrichor ausdrückt.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Furstentum* voll und intensiv, seidig und cremig, lebendig wie auch salzig und bietet einen feinen Grip am Gaumen. Tatsächlich wirkt der Wein mit seiner engmaschigen Säurestruktur und salzigen Komponenten, hellem Stein- und Kernobst sowie dem Saft und herb pikanten Schalen von Limequats so komplex wie das Terroir, aus dem er stammt. Es ist ein hoch komplexer *Grand Cru*, der gerade erst im Werden begriffen ist und doch schon viel Freude bereitet, wenn man ihm ein paar Stunden Luft gönnt.