

Gewürztraminer Rangen de Thann Clos-Saint-Urbain Grand Cru

 2023, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9950302391

 Gewürztraminer

Alkoholgehalt: 14,0 %

Restsüße: 44 g/l

Gesamtsäure: 3,9 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Kürbisravioli mit Salbeibutter und leichtem Bergamotte-Abrieb

Fenchel-Tarte mit Ziegenfrischkäse, Zitronenthymian und

Pinienkernen

Vietnamesischer Glasnudelsalat mit Mango, Minze, Koriander und

Fish Sauce

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 25.07.2025

Info:

Der Rangen de Thann ist der südlichste Weinberg des Elsass. Das Grand Cru Rangen de Thann, befindet sich am Ausgang des Tals, mit Blick auf das Dorf Thann.

Gewürztraminer ist auf dem Rangen selten. Seine Präsenz konzentriert sich hauptsächlich auf den unteren Teil des Weinbergs, wo er vom Einfluss des Flusses profitiert und besser vor den kalten Winden geschützt ist, die den Fluss hinunterfegen. Diese kühle Frische ist beim Riesling ein Schlüssel zum Erfolg. Die Parzelle ist enorm steil und nach Süden exponiert.

Die Kraft des vulkanischen Terroirs verleiht dieser Rebsorte einen mineralischen Reichtum und vor allem schafft es, seinen Überschwang zu beherrschen. In der Vergangenheit wurde sie sehr oft überreif geerntet. Heute werden nur noch gesunde Trauben eingebracht, was die Herstellung großer trockener Weine ermöglicht. Diese Wahl ist nicht nur das Ergebnis eines stilistischen Wunsches, sondern auch einer klimatischen Zwänge, die die Entwicklung von Edelfäule schwieriger gestalten. Die frühe Entwicklung von Botrytis, wenn die Temperaturen höher sind, führt häufig zu Fäulnis. Der 2023er konnte sehr schnell trocken gären und wurde auf der Vollhefe ausgebaut bis Abfüllung elf Monate nach der Ernte.

Sortentypische 14% Vol. Alkohol treffen auf radikale 1,1g/l Restzucker. Die Reben sind im Durchschnitt 44 Jahre alt und wachsen auf vulkanischen Sedimentschichten – Tuff und Grauwacke.

Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit goldenen Reflexen und grünlichen Akzenten, die künftig noch deutlich ins Gold changieren werden.

Nase:

Gewürztraminer in Reinform, jedoch in einer straffen, kargen und geradlinigen Ausprägung. Die Frucht spricht laut und intensiv, getragen von Lychee, Maracuja, reifer Mango und Pampelmuse. Helle, kontrastreiche Elemente bringen Frische ins Bouquet, etwa Nashi-Birne, gelbe und grüne Äpfel sowie prägnanter Abrieb von Bergamotte, der zunehmend an Dominanz gewinnt. Dazu gesellt sich ein feiner Duft nach herber Mandarine, insbesondere nach der öligen Schale, die zwischen bitteren, süßen und

sauren Nuancen changiert. Begleitet wird das aromatische Profil von orientalischen Kräutern und Gewürzen wie Zitronengras, Koriander und Minze, während ein Hauch Kurkuma nur sanft anklopft. Im Hintergrund zeichnet sich ein steiniger Untergrund ab, der die Finesse der Lage eindrucksvoll unterstreicht.

Gaumen:

Trocken ausgebaut, präsentiert sich der Wein zunächst saftig und aromatisch intensiv, um sogleich in ein straffes, präzises Gerüst überzugehen. Trotz der kraftvollen Frucht bleibt er kühl und von steiniger Mineralität geprägt, ohne ölige Schwere oder Opulenz. Die Konzentration blitzt immer wieder auf, erzeugt jedoch eher ein Gefühl von kühler Eleganz als von Dichte. Bemerkenswert ist die anhaltende Adstringenz trotz sehr niedriger Säure, die für einen animierenden Speichelschub sorgt. Das Resultat: ein kompakter, strukturierter Wein, der die Zunge nicht verklebt, sondern mit mineralischer Klarheit und wohliger Wärme zugleich beeindruckt.