Albert Mann

Gewürztraminer Steingrubler Grand Cru

2022, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950301211

Gewürztraminer

Alkoholgehalt:	13,5 %
Restsüße:	33 g/l
Gesamtsäure:	4.5 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gebratene Entenleber auf Gewürzbrot mit Zitrusschalen (Geflügel)

Lamm-Tajine mit Pflaumen, Aprikosen und Rosinen (Lamm)

Obstkuchen mit Mirabellen oder Aprikosen (vegetarisch, Dessert)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 01.02.2026

Informationen zum Wein
Der Gewürztraminer stammt aus der Lage Steingrubler in Wettelsheim. Es ist eine steinige, nach Südosten ausgerichteten Parzelle am oberen Ende des Hangs mit Mergel-Kalk-Sandstein und 30 Jahre alten Reben.
Farbe
goldgelb

Nase
Die alten Reben von Albert Manns *Steingrubler Gewürztraminer* liefern einen reifen, dichten und cremig wirkenden Stoff. Der Wein zeigt sich in der Nase sortentypisch, absolut klar und präzise. Er duftet nach Birnen, Mirabellen und Pfirsichkompott, Mango und etwas Litchi. Dazu kommen Orangen- und Zitronenschalen, Quitte, Orangeat, Muskat, heller Tabak und ein wenig Kurkuma und Pfeffer.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der *Steingrubler* ungemein cremig, saftig und reif, dabei aber lebendig, voller Spannung, Mineralität und einer Säure, die den Restzucker fast völlig vergessen macht. Auch der Alkohol, gerne mal ein Problem bei elsässischen Gewürztraminern, wirkt hier moderat und kaum spürbar. Es ist ein Wein mit Kraft und Körper, der zu tänzeln weiß und die tiefen gelben, üppigen Aromen mit tabakiger und pfeffriger Würze und einem kühlen, mineralischen Zug durchdringt.