



**Domaine Weinbach**

# *Gewürztraminer Fürstentum Grand Cru*



2017, 750 ml



Frankreich, Elsass



9990007188



Gewürztraminer

**Alkoholgehalt:** 13,0 %

**Restsüße:** 54 g/l

**Gesamtsäure:** 5 g/l



## **Speisempfehlungen**

von Christoph Raffelt

**Kokos-Reis mit Galgant, Ingwer, Kardamom und**

**Zitronengras (vegetarisch)**

(Pasta, Pizza, Polenta & Risotto, Wurzelgemüse,

Wildreis, Reis, Vegetarische Gerichte)

**Gruyère, Epoisses, Munster (vegetarisch)**

(Käse, Vegetarische Gerichte)

**Rotbarbe in exotisch fruchtigem Curry mit**

**frittierten Wurzelgemüse-Chips**

(Fisch, Rotbarbe, Wurzelgemüse)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 15.10.2018

Farbe

helles Goldgelb

Nase

Schon beim Blick auf den Alkoholgehalt auf dem Etikett wird klar, dass es sich bei diesem Grand Cru keineswegs um den klassischen, ja barocken Stil elsässischer Gewurztraminer handelt. Hier ist es etwas Helleres, Schlankeres, als man es gewohnt ist. Und ja, genauso ist es. Der *Furstentum* wirkt im Duft wie das Idealbild eines Gewürztraminers mit seinem opulenten Duft von Muskat und Lychee, Orange und Orangenesten, Aprikose und Papaya. Doch hier finden sich auch helle zitrische Noten, welche die vorhandene Frische und Klarheit ebenso transportieren wie Ingwer, kühler nasser Stein und heller Tabak.

Gaumen

Am Gaumen dann zeigt sich das ganze Ausmaß dieser gekonnt vinifizierten Balance von Tiefe und Opulenz einerseits sowie Frische und heller Saftigkeit andererseits. Die Säurestruktur dieses Weines ist überaus beeindruckend und baut erstaunlich viel Druck am Gaumen auf. Der *Furstentum* pendelt zwischen Süße und Säure, ist wunderbar saftig, würzig und gleichzeitig gesegnet mit einer schmeichelnd seidigen Textur. Neben der schon im Duft erwähnten Frucht gesellt sich hier ein Hauch von Zimt und Biskuit, Mandel und Orangeat hinzu und rundet ein in sich stimmiges, komplexes Geschmacksbild ab, das noch Minuten lang auf der Zunge verweilt. Das ist fantastisch.