

Pinot Gris Clos Jebsal Trie Spéciale, Sélection de Grains Nobles

 2006, 375 ml

 Frankreich, Elsass

 9990006235

 Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt: 7,0 %

Restsüße: 333 g/l

Gesamtsäure: 9.9 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

(Geflügel, Wild, Hirsch, ungestopfte Gänseleber)

(Dessert, Soufflé, Auflauf)

(Käse, Obst & Nüsse, Dörrrostb.)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 14.01.2013

Christina Hilker: In der Nase zeigt der 2006er Pinot Gris Clos Jebsal Sélection de Grains Nobles Trie Speciale eine unwahrscheinliche Intensität. Aromen von Toffee, Malz, gerösteten und karamellisierten Nüssen, Ahornsirup, kandierten Datteln und Feigen vermischen sich mit dem Duft von frisch aufgebrühtem Kaffee, dunklem Tabak, nasser Erde, Tannennadeln und Laub.

Farbe:

Mahagoni mit goldenen Reflexen.

Nase:

In der Nase zeigt der 2006er Pinot Gris Clos Jebsal Sélection de Grains Nobles Trie Speciale eine unwahrscheinliche Intensität. Aromen von Toffee, Malz, gerösteten und karamellisierten Nüssen, Ahornsirup, kandierten Datteln und Feigen vermischen sich mit dem Duft von frisch aufgebrühtem Kaffee, dunklem Tabak, nasser Erde, Tannennadeln und Laub.

Gaumen:

Wie in der Nase schon angekündigt ist der 2006er Pinot Gris Clos Jebsal Sélection de Grains Nobles Trie Speciale ein Süßwein der Extraklasse. Nicht nur die unwahrscheinlich konzentrierte Süße und das vielschichtige und spannende Aroma zeichnen ihn aus, sondern auch seine vielschichtige Säure, Mineralität und die markante Tanninstruktur. Flüssiges Gold, grandioses Lagerpotential!