Albert Mann

Pinot Noir Grand P (von Grand Cru Pfersigberg) AC

2023, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950301214

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 14,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

FOOD MATCHING: Wellington fillet in crust.

SERVICE TEMPERATURE: 15°C

Getrüffeltes Steinpilz-Schwarzwurzel-Risotto (Vegetarisch)

Rinderkeule geschmort mit glasierter roter Bete und Selleriepüree

Hirschrücken gebraten mit Brombeersauce und etwas Zimt, dazu Dauphine Kartoffeln

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 19.08.2025

LOCATION: Eguisheim, on the Grand Cru Pfersigberg
HISTORICAL: The name has been traced in 16th century writings on leases between lords and convents.
SOIL: Limestone marly sandstone
EXPOSURE: South, South-West
AGE OF VINES: around 40 years
HARVEST: Hand-harvesting, in small box of 20 kg
WINEMAKING: Vinified according to the principle of infusion rather than extraction. Gravity-fed, open-tank vinification. Natural fermentation and malolactic fermentation in spring. 25% whole grapes. 17 months in barrel, including 11% new barrels. No fining. ANALYSIS: Alcohol: 13° VINTAGE: 2023, a vintage marked by record-breaking heatwaves. The vines were able to resist thanks to some welcome rainfall. Freshness and precision combined with typicality and minerality augur well for a great vintage

Info zum Wein:

Die Trauben stammen aus dem Grand Cru Pfersigberg, dessen Name bis ins 16.Jahrhundert zurückverfolgt werden kann.
Der Boden besteht aus Kalk und kalkigem Sandstein, die Rebstöcke sind ca. 40 Jahre alt.

Info zum Ausbau:

Handlese in kleine 20kg Boxen.
Eher Infusion, als Extraktion, Spontangärung und Malolaktische Gärung im Frühling mit 25% Ganzen Trauben im offenen Tank, 17 Monate Ausbau im Barrique mit 11% neuen Fässern, keine Schönung.

NOTES: A rich and concentrated wine. The spectrum of red berry and summer flower aromas, along with marked acidity, maintain the full-bodied palate, which is very bright and precise. Extremely graceful for such a powerful wine. An explosion of fruit manifests itself in the expansive finish.

Farbe:

Gedecktes Violettrot mit minimalen Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Der 2023er Pinot Noir „Grand P“ zeigt sich aufgrund seiner Jugendlichkeit noch etwas verschlossen. Aber das was mit etwas Sauerstoffkontakt aus dem Glas hervordringt, wirkt umso verführerischer: Sauerkirschen, Waldhimbeeren, Cassis und frische Brombeeren machen den Auftakt. Nach längerer Öffnung gesellen sich Noten von edler dunkler Schokolade, Erde, Tabak und Trüffel hinzu, begleitet von feinen, zarten Gewürzen, wie Zimt, Wacholder und Nelke. Über allem liegt eine markante und steinige Mineralität die ihm etwas Mystisches verleiht.

Gaumen:
Am Gaumen zeigt sich der 2023er Pinot Noir „Grand P“ wie erwartet kraftvoll mit fordernder Sauerkirschfrucht und einer markanten, jugendlichen Säure und Tannin Struktur. Ein Wein, der den Verkoster im momentanen Stadium noch etwas zurückweist, dem man aber jetzt schon anmerkt, dass er ein großartiger Pinot ist, der sich öffnen wird. Man sollte diesem charaktervollen Tropfen, die nötige Zeit lassen um sich zu entfalten und in seiner ganzen Pracht zu zeigen. Ein Pinot Noir der für das Elsass Maßstäbe setzt.
Wer ihn in seinem jugendlichen Stadium schon genießen möchte sollte ihn mit ausreichend Sauerstoffkontakt dekantieren, auch einige Tage der Öffnung stehen ihm gut zu Gesicht.