Albert Mann

Riesling Schlossberg Grand Cru AC

2021, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950301173

Riesling

Alkoholgehalt:	13,5 %
Gesamtsäure:	7.7 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gegrillte Dorade mit Ofenfenchel und Orangensauce

(Fisch)

Tomaten-Salat mit Limetten-Kardamom-Joghurt

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebratene Pastinake mit Minze und Joghurt

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 12.04.2024

Info:

Seit dem 15. Jahrhundert findet die Lage Schlossberg in Kientzheim literarische Erwähnung. Seit 1975 als Grand Cru anerkannt. Aufgrund seiner sehr steilen Topgrafie ist die Lage in Terrassen angeordnet.

Die Reben stehen auf Granit, der sehr reichhaltig und fruchtbar sind. Die Reben sidn über 35 Jahre alt und voll nach Süden exponiert.

Vergärung und Ausbau finden im Stahltank statt. Auf der Vollhefe kann der Wein reifen und wird unfiltriert gefüllt.

Der Jahrgang 2021 wird im Alsace gerne mit 1996 verglichen. Ein trockener Jahresverlauf, der durch einen sehr feuchten Juni gezeichnet wurde. Im August fingen die Trauben an eine herrliche goldene Farbe zu generieren. Ein Jahrgang voller Frucht, aber enorm wenig Zuckerausbeute und feine Säurestrukturen.

In blanken Fakten ausgedrückt:

13,% Vol%, 0g/l Restzucker bei einer Säure von 7,7g/l.

Farbe:

Leuchtendes Zitronengeld mit hellen und grünen Reflexen

Nase:

Der 2021 Schlossberg Riesling von Albert Mann fesselt mit einer enorm subtilen, lang anhaltenden Nase. Gelber Apfel, frisch geschnittene Conference-Birne und weißer Pfirsich machen den Auftakt. Etwas Limone und Grapefruit sorgen für Frische, ohne sich in den Vordergrund zu drängen. Kaffir-Limettenblätter und Bergamotte setzen Akzente. Er profitiert von einer angenehm duftenden etherischen Würze. Diese basiert auf gerösteter Fenchel- und Koriandersaat, Anis, Fenchel sowie Artischocke. Minze, Brennnessel, Kerbel und Koriander sorgen neben reichlich Petersilie für eine enorme Kräuterwürze. Weißer Pfeffer steuert noch einen markanten Schlusspunkt bei.

Gaumen:

Und genau diese Kräuterfrische bringt er am Gaumen phänomenal rüber. Diese herbale Würze, fast Menthol, aber ohne Kitsch und mit viel Länge versehen. Dagegen kommt die Frucht derzeit nur schwer an, was sich aber in der Reife drehen sollte. Dazu wirkt er präzise geschliffen und schlank. Dies streckt sich über eine enorme Länge. Die Zitrusaromen prägen dann deutlich den Nachhall. Dadurch endet er in einem harmonischen Spektakel, das zwischen Säure, Bitterkeit und Extrakt schwankt.