

# *Gewürztraminer Clos Windsbuhl*

 2013, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9950302093

 Gewürztraminer

**Alkoholgehalt:** 13,0 %

**Restsüße:** 34 g/l

**Gesamtsäure:** 5,6 g/l



## **Speisempfehlungen**

von Sebastian Bordthäuser

**Karamellisiertes Sauerkraut aus dem Ofen mit  
Äpfeln und gestampften Kartoffeln (vegan)**

(Gemüse & Vegetarisch, Kohlgemüse, Kartoffel,  
Kernobst, Vegane Gerichte)

**Zander auf Wonnekraut in leichter Rahmsauce**

(Fisch, Zander, Kohlgemüse)

**Kantonesische glasierte Rippchen mit Pak Choi**

(Fleisch, Schweinefleisch, Blattgemüse)

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 25.09.2015

Farbe:

Helles gelb mit leuchtend grünen Reflexen.

Nase:

In der Nase duftig, nach frischem Gebäck, Krapfen, mit Tahiti Vanille in deren Creme-Füllung. Mit ausreichend Luft zeigen sich die typischen „Gewurz“-Noten: florale Elemente nach Lindenblüten, tropische Frucht, Mango und Litschi sowie leicht balsamische Noten nach hellen Gewürzen wie Macis und gelbem Kardamom. Die Nase ist balanciert ohne jegliches barocke Zitat.

Mund:

Am Gaumen ist der 2013 Clos Windsbuhl Traminer stringent-fokussiert. Die Kühle Lage sorgt auch im Glas für einen straffen Auftritt, ohne Samt, Brokat und sonstiges Ornament. Glasklare Gewurztraminer-Aromatik, die Süße klar getragen durch die feste Mineralität. Sie zieht sich vom Antrunk bis ins lange Finish und bietet, was wenige Trinker mit Gewurz verbinden: Trinkspaß!