



Albert Mann

Gewürztraminer



2022, 750 ml



Frankreich, Elsass



9950301203



Gewürztraminer

Alkoholgehalt: 14,0 %

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

- Marokkanische Gemüse-Tagine mit Aubergine und Quitten
 - Gelbes Thai-Curry mit Waller
- Lamm mit Quitten und Mandarinen-Kraut



Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 09.01.2025

Die Domaine Albert Mann ist der Zusammenschluss zweier großer Winzerfamilien: der Familie Mann, die seit Anfang des 17. Jahrhunderts Weinbau betreibt, und der Familie Barthelmé, den heutigen Eigentümern, die seit 1654 im Weinbau aktiv sind. Gelegen in Wettolsheim an der Elsässer Weinstraße, wird jede Parzelle des 25 Hektar großen Betriebs individuell nach biologischen und biodynamischen Grundlagen bearbeitet.

Die Reben für diesen Gewürztraminer stehen auf Schotter und Ton-Kalkstein und haben ein durchschnittliches Alter von rund 35 Jahren.

Farbe:

Kräftiges Strohgelb mit strahlenden Reflexen.

Nase:

Der 2022 Gewürztraminer von Albert Mann ist ein disziplinierter Vertreter seiner Art. Statt mit der aromatischen Tür ins Haus zu fallen, übt er sich in vornehmer Diplomatie und dezenter Andeutung. Feingliedrig florale Noten nach Holunderblüten, Zimt- und Muskatblüte sowie zart zestige Nuancen von Orangen und Pomelo bestimmen das Bild. Eine Mangostane und eine Rambutan füllen den Aromenkorb für Connaisseurs.

Mund:

Im Antrunk überrascht er mit feiner Restsüße und lässt den subtilen Aromenstrauss der Nase in vollem Umfang erblühen. Kandierte Orangenschalen, Kumquats, Holunderblütensirup und ein Stück vollreife Mango füllen seinen Obstkorb. Hinzu kommen milde Gewürze wie Nelken, Piment und Zimtblüten. Mit viskoser Textur und vielschichtiger Aromatik hat er am Gaumen guten Druck und verlangt nach aromenstarker Küche.