

Pinot Gris Altenbourg

 2016, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9990007183

 Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt: 14,0 %

Restsüße: 22 g/l

Gesamtsäure: 6.1 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Ungestopfte Entenleber mit Datteln und Walnuss-

Brioche

(Geflügel, Nüsse (Schalenobst), Südfrüchte,
ungestopfte Entenleber)

Tajine vom Lamm mit Karotten

(Fleisch, Lamm, Milchzicklein, Wurzelgemüse)

Münster mit weißem Trüffel im Brickteig gebacken

(vegetarisch)

(Pilze und Trüffel, Trüffel, Blätterteig, Brick-Teig,
Hefengebäck, Vegetarische Gerichte)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 16.12.2017

Farbe:

Funkelndes, helles Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase:

Der 2016er Pinot Gris Altenbourg ist ein charmanter und wollüstiger Tropfen dies deutet sich bereits in der Nase an. Karamellisierte Walnüsse, Waldhonig, Datteln und Nougat machen den Auftakt. Mit Sauerstoffkontakt treten grüne Noten von Kerbel, Tannensprosse und Fenchel hinzu sowie eine überaus erfrischende Ingwer Note.

Gaumen:

Ölig und süß rinnt der 2016er Pinot Gris Altenbourg die Zunge entlang und kokettiert mit einer frischen Säure und einem sehr schönen mineralischen Unterbau. Er besitzt die besten Anlagen um zu reifen ist aber auf jeden Fall noch zu jung um bereits jetzt getrunken zu werden. In ein paar Jahren wird er der perfekte Verführer sein zu raffinierten und gehaltvollen Speisen.