

# Gewürztraminer Turckheim

 2022, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9950302360

 Gewürztraminer

Alkoholgehalt: 12,5 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 3,8 g/l



## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

**Gambas mit Kürbis, Kokos und Cashew**

(Meeresfrüchte)

**Ente gebraten mit Orangen-Ingwer-Sauce und  
Kardamom-Basmatireis**

(Geflügel)

**Ziegenfrischkäse mit Rosen-Hagebutten -Gelee und  
Kräuter Baguette**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 16.04.2024

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Auf dem kiesigen Talboden von Turckheim ist der Gewürztraminer vielleicht die am häufigsten angebaute Rebsorte. Diese Rebsorte hat das Potenzial, zu einem sehr hohen Zuckergehalt heranzureifen, braucht aber einige Zeit, um auch physiologisch zu reifen. Von allen im Elsass angebauten Rebsorten ist der Gewürztraminer diejenige, die am meisten mit der Farbveränderung (*véraison*) zu kämpfen hat und am reichsten an Polyphenolen ist, weshalb er ein wärmeres Mikroklima und eine frühe Reifung benötigt, Bedingungen, die in Turckheim gegeben sind.

Leider haben diese Böden aufgrund ihrer außergewöhnlichen Drainagekapazität nur eine sehr geringe Wasserspeicherkapazität. Der Klimawandel im Elsass bedeutetwärmere Temperaturen während der Reifezeit. Die Folge ist, dass die Reben mehr Wasser benötigen, um die höhere Evapotranspiration auszugleichen. Im Jahr 2022 hat dieses Gebiet in Turckheim fast alle Niederschläge verpasst, die die benachbarten Weinberge zum Glück hatten. Es gab ein sehr gutes Ertragspotenzial für die Ernte, aber die Trockenheit und die Hitze führten dazu, dass die Trauben sehr klein blieben. Das hohe Verhältnis zwischen Schale und Saft erhöht die aromatische und phenolische Konzentration des Weins. Glücklicherweise reifen die Trauben früher, wenn die Tage wärmer und länger sind, so dass eine hohe Zuckerkonzentration vermieden werden konnte.

Farbe:

Strahlendes Goldgelb mit zarten grünen Reflexen.

Nase:

Der Gewürztraminer Turckheim präsentiert sich in 2022 unglaublich dicht und saftig. Holunderblüte, Rosenduft und deutliche Ingwernoten vermischen sich mit Orange, reifer Mango, Pfirsich und Aprikosenkonfitüre. Deutliche Gewürznoten von Kardamom und Zimt und Mürbteig deuten sich mit mineralischen Hintergrund an. Ein überaus einladender und stimmiger Duft, der die Rebsorte perfekt in Szene setzt.

Gaumen:

Wunderschön vollmundig und saftig der Gaumen, mit belebender Säure, feiner salziger Spur und angenehmer Würze, die den Appetit beflügelt, was der moderate Alkohol von nur 12,5Vol% perfekt unterstützt.