Albert Mann

Riesling Altenbourg, Vendanges Tardives

2019, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950301154

Riesling

Alkoholgehalt:	11,0 %
Restsüße:	74 g/l
Gesamtsäure:	7.5 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Mini-Artischocken mit Blutorangen-Chutney mit Anis und Ingwer

(Gemüse & Vegetarisch)

Karamellisiertes Schweinefilet, süß, sauer, scharf mit Pakchoi

(Fleisch)

Limonentarte mit Meringe und Minze

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 07.07.2022

Info zur Lage:

Der leicht ansteigende Weinberg bei Kientzheim liegt 225 bis 250 Meter hoch und direkt unterhalb des Grand Cru Furstentum. Die Böden sind ebenfalls von Kalkstein und Sedimentablagerungen geprägt, jedoch wesentlich sandiger. Hier wird vor allem Gewürztraminer und Pinot Gris angebaut, die hier sehr langsam reifen und häufig ideale Bedingungen für große Vendages Tardives (Elsässer Spätlesen) und Selection de Grains Nobles (Trockenbeerenauslesen) bieten.

Farbe:

Strahlendes Goldgelb.

Nase:

Der 2019er Altenbourg Riesling Vendages Tardives präsentiert sich mit einer feinen Herbe und einem Obstkorb von frischen Früchten. Limette, Grapefruit, Aprikose und Orangenkonfitüre tanzen den Reigen. Kalkige Noten deuten sich nach längerer Öffnung an – ein Wein, der noch am Beginn seiner Entwicklung steht und Großes verheißt.

Gaumen:

Am Gaumen wartet er mit intensiver Süße, gepaart mit lebendiger Säure, auf. Der perfekte Süßwein und belebender Speisenbegleiter, der durch seine frische, filigrane Art und den moderaten Alkohol von 11 Vol% betört. Kühl und präzise ebnet er sich seinen Weg, die feine Würze und kompakte Mineralität deuten auf sein sehr gutes Reifepotential hin, da geht noch viel mehr!