Trapet Alsace

A Minima blanc

, 750 ml

France,

9950304042

, ,

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	1 g/l



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Gedämpfter Steinbutt mit Fenchel und Orangenzeste (Fisch)

Lauwarmer Salat von grünen Bohnen, Pfirsich und Mandeln (vegetarisch)

Thai-Salat mit grünem Papaya, aber nur moderat scharf (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 17.06.2026

Information zum Wein
Der *A Minima* hat bei den Trapets Tradition. Vor allem im burgundischen Weingut steht *A Minima* für einen hervorragenden Passe-tout-grains aus Pinot Noir und Gamay. Im Elsass wollte Andrée Trapet dem roten *A Minima* eine weiße Version gegenüberstellen. Es gibt sie seit 2012. Die Frucht stammt aus dem Terroir von Rosembourg, auf dem ein sehr alter Sylvaner, ein Pinot, ein Auxerrois und eine Parzelle Gewürztraminer angepflanzt sind. Andrée beschloss, ein wenig Muscat hinzuzufügen, in der Verlängerung des Rosembourg einen weiteren Muscat, der aus dem Grand Cru Schoenenbourg stammt. Aus demselben Sektor stammen auch ein wenig Pinot Gris und etwas Riesling. Es handelt sich hier also um sechs Rebsorten. Die Moste erhielten kein SO_2, aber der Wein wurde mit rund 16 mg/l freiem SO_2 gefüllt.
Farbe
Intensives Strohgelb

Nase
Der *2024er A Minima Blanc* ist ein intensiv duftender Wein, der Anklänge von Muscat und Gewürztraminer bietet, aber eher in der Form, als wären diese mit einer Geuze vergoren worden, so wie es das beispielsweise bei Cantillon gibt. Hier sind Muskat, Lindenblüten und Anis mit im Spiel, aber eben auch Hefen, etwas Hopfen, die typische Geuze-Note, auch Grapefruits samt Schalen und reife Äpfel und Quitten. Faszinierend ist, dass der Wein dabei frisch ist und leicht duftet.

Gaumen
Auch am Gaumen präsentiert sich der *A Minima Blanc* frisch und saftig. Es ist eine lebendige, druckvolle Cuvée mit vibrierender Mineralität, feinstem Gerbstoff und pikant zestigen Noten. Zum Finale hin wird es immer salziger und damit auch mundwässernder.