Albert Mann

L'Épicentre, Schlossberg

, 375 ml

France,

9950301060

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	133 g/l
Acidity content:	8 g/l



Food reccomendations

from Christina Hilker

Limettenparfait mit frischen Waldhimbeeren

(Obst & Nüsse, Beerenobst, Südfrüchte)

Erdbeeren mit Holunderblütensorbet

(Dessert, Frucht, Sorbet, Eis)

Gratinierter Ziegenkäse mit warmem Aprikosen-Ingwerragout

(Käse, Frischkäse, Gemüse & Vegetarisch, Wurzelgemüse, Obst & Nüsse, Steinobst)

Tasting review

by Christina Hilker on 18.03.2011

Farbe:

helles, funkelndes Goldgelb, das sich zum Rand hin verdichtet

Nase:

Der 2009er Riesling Schlossberg „L'Epicentre" spiegelt die gleiche Komplexität und Mineralität der trockenen Rieslinge aus dem Schlossberg wider.

Limetten, Zitrusnoten und Aprikosen vermischen sich mit einer salzigen und Note und einer steinigen Mineralität. Das Ganze begleitet von Noten, die an reife Ananas, Holunderblütensirup und Blütenhonig erinnern.

Gaumen:

Die feine Süße des 2009er Riesling Schlossberg „L'Epicentre" wird begleitet von einer anregenden Säure und einer salzigen Mineralität. Ein tänzerischer; leichtfüßiger Süßwein der Extraklasse!

Speisenempfehlung:

Limettenparfait mit frischen Waldhimbeeren

Erdbeeren mit Holunderblütensorbet

Gratinierter Ziegenkäse mit warmem Aprikosen-Ingwerragout

Verkostet von Christina Hilker am 18.03.2011, Copyright Christina Hilker und Vinaturel

Kurzvita Christina Hilker: Nach ihrer Ausbildung im Hotel Bareiss in Baiersbronn war Christina Hilker Chef-Sommelière im Stuttgarter Zwei-Sterne-Restaurant Speisemeisterei. Sie hat 2003 die Trophée Ruinart als beste Sommelière Deutschlands gewonnen und wurde 2005 vom Gault Millau als „Sommelière des Jahres“ ausgezeichnet. Heute ist sie für den süddeutschen Raum der Agentur Sommelier Consult verantwortlich.

Farbe/Aussehen:

helles, funkelndes Goldgelb, das sich zum Rand hin verdichtet

Nase:

Der 2009er Riesling Schlossberg „L’Epicentre“ spiegelt die gleiche Komplexität und Mineralität der trockenen Rieslinge aus dem Schlossberg wider. Limetten, Zitrusnoten und Aprikosen vermischen sich mit einer salzigen und Note und einer steinigen Mineralität. Das Ganze begleitet von Noten, die an reife Ananas, Holunderblütensirup und Blütenhonig erinnern.

Gaumen:

Die feine Süße des 2009er Riesling Schlossberg „L’Epicentre“ wird begleitet von einer anregenden Säure und einer salzigen Mineralität. Ein tänzerischer; leichtfüßiger Süßwein der Extraklasse!