

 **Albert Mann**

Riesling Furstentum Grand Cru

 , 750 ml

 France,

 9950301193



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Vietnamesische Suppe mit Tomaten und Ananas

(Gemüse & Vegetarisch)

Kantonese Tintenfisch mit Frühlauch und Ingwer

(Meeresfrüchte)

Hühnchen in Tamarinde mit Tomaten und

Jackfrucht

(Geflügel)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 01.07.2024

Die Domaine Albert Mann ist der Zusammenschluss zweier großer Winzerfamilien: der Familie Mann, die seit Anfang des 17. Jahrhunderts Weinbau betreibt, und der Familie Barthelmé, den heutigen Eigentümern, die seit 1654 im Weinbau aktiv sind. Gelegen in Wettolsheim an der Elsässer Weinstraße, wird jede Parzelle des 25 Hektar großen Betriebs individuell nach biologischen und biodynamischen Grundlagen bearbeitet.

Das Furstentum liegt nur 400 Meter Luftlinie vom Schlossberg entfernt, ist aber die kälteste der Grand Cru-Lagen: Wenn das Eis am Schlossberg bereits taut, dauert dies im Furstentum gut zehn Tage länger, ein Vorsprung, der sich durch das gesamte Jahr zieht. Gelegen in der Gemeinde Kientzheim, wachsen die Reben dort auf kalkhaltigen Böden, das Alter der Rebstöcke beträgt rund 30 Jahre.

Farbe:

Kräftiges Strohgelb mit leuchtenden Reflexen.

Nase:

Der 2022 Furstentum Riesling Grand Cru von Albert Mann zeigt sich kosmopolitisch im Kelch: Neben Zitrusnoten wie Orangen- und Lindenblüten und grüner Mandarine zeigen sich Aromen von Quitten, Mispeln und eingelegtem Ingwer. Etwas Sauerteigbrotrinde und Getreidenoten sowie ein Hauch von grünem Tee lassen die Lippen erwartungsvoll zum Glas führen.

Mund:

Im Antrunk zeigt er sich äußerst diszipliniert und hat mit pudrig feiner Phenolik einen anregend herben Grip am Gaumen sowie ein eher kühles Naturell. Geprägt von der reifen, doch weit gespannten Säure, wirkt die leicht erdige Mineralik ebenfalls beschleunigend und erfrischend. Die Frucht ist untrennbar mit den herben Noten verbunden, was ihm seinen anregenden Biss und langen Nachhall verleiht.