

## **Domaine Weinbach**

# *Pinot Gris Altenbourg*

 , 750 ml

 **France,**

 9990007187



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 33 g/l

**Acidity content:** 6.5 g/l



## **Food recommendations**

from Christoph Raffelt

**Leicht frittierte Abalone mit Ingwer, Knoblauch und**

**Zitronengras**

(Meeresfrüchte)

**Wachtel mit Rosenblüten-Harissa und Selleriesalat**

(Wildgeflügel, Wachtel, Salate)

**Grünes Thai Curry mit Auberginen und Zucchini**

**(vegetarisch)**

(Gemüse & Vegetarisch, Fruchtgemüse

(Nachtschatten), Kürbisgewächse, Vegetarische

Gerichte)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 15.10.2018

Christina Hilker: Ölig und süß rinnt der 2016er Pinot Gris Altenbourg die Zunge entlang und kokettiert mit einer frischen Säure und einem sehr schönen mineralischen Unterbau. Er besitzt die besten Anlagen um zu reifen ist aber auf jeden Fall noch zu jung um bereits jetzt getrunken zu werden. In ein paar Jahren wird er der perfekte Verführer sein zu raffinierten und gehaltvollen Speisen.

Farbe

helles Goldgelb

Nase

Der *2017er Altenbourg Pinot Gris* wirkt schon im Duft so anschmiegsam und einladend, dass man sich ihm nicht entziehen möchte. Reife mürbe, aber auch knackige gelbe Äpfel, Orangen, Zimt, Honig, Datteln und exotisch süße Curry-Noten stehen im Vordergrund. Gleichzeitig deuten herbe Noten, Ingwer und ein wenig Phenolik darauf hin, dass es hier nicht nur darum geht, einem mit üppiger Reife den Kopf zu verdrehen.

Gaumen

So zeigt sich denn auch, dass dieser Pinot Gris zwar beeindruckend seidig den Gaumen bezirzt und umhüllt, doch gleichzeitig erstaunlich hell sowie herb und frisch bleibt. Obwohl hier naturgemäß die Säure eher weich und zurückhaltend wirkt, ist sie doch präsent und ein wesentlicher Bestandteil des saftigen Charakters dieses elsässischen Grauburgunders.