Albert Mann

Furstentum Grand Cru, Le Tri

, 375 ml

France,

9950301021



Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	320 g/l
Acidity content:	11 g/l

Tasting review

by on 18.03.2011

Farbe:

funkelndes Bernstein

Nase:

Der 2007er Pinot Gris Furstentum „Le Tri“ besticht in der Nase mit einer unwahrscheinlichen Intensität. Aromen von reifen, karamellisierten Früchten, wie Äpfel, Quitte und Orange werden begleitet von Noten, die an Tannenhonig, Lebkuchen, Krokant und Nougatschokolade erinnern

Gaumen:

Am Gaumen präsentiert sich der 2007 Pinot Gris Furstentum „Le Tri“ mit einem Aroma, das an getrocknete Aprikosen und Datteln erinnert und mit einer intensiven und verführerischen Süße. Der endlose Nachhall dieses süßen Elixiers wird untermalt von einer feinen Säure, die diesem grandiosen Wein eine zusätzliche Komplexität verleiht.

Speisenempfehlung:

Wildterrine im Dattelmantel mit schwarzen Walnüssen und Früchtebrot

Gebratene Entenstopfleber mit karamellisierten Orangen

Parfait von Tannenhonig mit eingelegten Zwetschgen

Rotschmier- oder Blauschimmelkäse, wie Munster, Maroilles, Epoisse, Fourme d’ Ambert mit getrockneten Quitten oder Früchtebrot

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.