Trapet Alsace

Riesling Kientzheim K.T.Z.M.

, 750 ml

France,

9950304031

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Mit Sojasauce lackierter Stör, weißer Spargel und Sauce hollandaise

(Fisch)

Eierparfait mit einer Reduktion von frischen Morcheln

(Gemüse & Vegetarisch)

Perlhuhnrücken mit Lauch und gelben Austernpilzen

(Geflügel)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 09.06.2023

Information zum Wein

K.T.Z.M. ist der Code für Riesling aus Kientzheim. Die Reben stammen von der Riquewihr-Seite des Ortes, von direkt unterhalb des Waldes auf 350 Metern Höhe. Die Lage besteht aus Trias-Mergel mit Fossilien und viel Granit. Die Reben der Parzelle von 0,5 Hektar sind rund 30 Jahre alt. Der Wein wurde im Betonei ausgebaut.

Farbe

helles bis mittleres klares Strohgelb

Nase

Die Nase des Rieslings aus Kientzheim wirkt überaus einladend und appetitlich. Es duftet nach reifen Äpfeln, Mirabellen, etwas Efeu und Zitronen samt Salzzitrone und ein wenig Apfelschale. Der Wein wirkt frisch und klar, fein und elegant.

Gaumen

Am Gaumen gleicht er in seiner schlanken, klaren, präzisen Art dem Geschwister aus Beblenheim. Nur die Säure und Mineralität vom Granit sind anders. Sie sind zunächst weniger elektrisierend und gleißend, verschaffen sich aber Sekunde für Sekunde mehr Respekt. Der Riesling erweist sich als geschmeidig und seidig mit einem ruhigen Fluss. Die Frucht bleibt hell und wird von einer ganz dezenten Würze begleitet. Das ist ein zarter, aber eindringlicher Wein.