Albert Mann

Riesling Furstentum Grand Cru

, 750 ml

France,

9950301175

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Marian Henß

Kross gebratener Zander mit Rieslingkraut und Salzkartoffeln

(Fisch)

Gedämpfte Schwarzwurzel mit Passionsfrucht und Linsen-Falafel

(Gemüse & Vegetarisch)

Tatar vom Saibling mit Radieschen, Schnittlauch und Kräuteremulsion

(Fisch)

Tasting review

by Marian Henß on 12.04.2024

Info:

Die Grand Cru Lage Furstentum in Kientzheim wurde erstmalig im Jahre 1330 erwähnt.

Die Riesling-Anlagen hier wachsen auf Kalkhängen, die nach Süden ausgerichtet sind und 1990 gepflanzt wurden.

Vergärung und Ausbau finden im Stahltank statt. Auf der Vollhefe kann der Wein reifen und wird unfiltriert gefüllt.

Der Jahrgang 2021 wird im Alsace gerne mit 1996 verglichen. Ein trockener Jahresverlauf, der durch einen sehr feuchten Juni gezeichnet wurde. Im August fingen die Trauben an eine herrliche goldene Farbe zu generieren. Ein Jahrgang voller Frucht, aber enorm wenig Zuckerausbeute und feine Säurestrukturen.

In blanken Fakten ausgedrückt:

13,% Vol%, 2g/l Restzucker bei einer Säure von 7,2g/l.

Farbe:

Leuchtendes Goldgelb mit hellen Refelxen

Nase:

Die Nase ist total puristisch und glasklar. Seine Frucht ist reintönig und eindeutig zu erkennen. Weißer Pfirsich sowie auch Weinbergspfirisch, Nashi-Birne und Grapefruit. Seinen Purismus erfährt er auch durch diese klare, kalkige Reintönigkeit. Dies zeichnet sich auch mit einer Erinnerung an nasse Kreide und Züge von kaltem Rauch. Eine Vielzahl an etherischen Aromen breitet sich dann langsam aus. Zitronenmelisse, Koriander, Minze, Salbei und Thymian stellen eine ganze Phalanx an herbaler Frische. Eine leicht vegetabile Note erinnert an grüne Erbsen und Fenchel.

Gaumen:

Diese Eindrücke transportiert der Furstentum Riesling auch direkt auf den Gaumen. Gleich einem Gebirgsbach fließt er schnell und kühl seinem Ziel entgegen. Er wirkt rassig, kernig und von einer fruchtigen Mitte geprägt. Sein Verlauf ist linear und lebt von feinster Phenolik. Dadurch wird auf den Gaumen Druck aufgebaut, doch seien rassige Art zieht in weiter voran. Animierend, fordernd und langlebig wirkt er auf mich. Seine etherische und vegetabile Art prägt den Nachhall minutenlang.