Trapet Alsace

Ambre Jaune Riesling Macere

, 750 ml

France,

Orange wine

9950304033

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

St. Pierre mit Pfefferartischocken, rosa Rettich und Saubohnen mit Sauce maltaise

(Fisch)

Erbsenravioli mit Bärlauch und Minze

(Gemüse & Vegetarisch)

Fagottini von der Steckrübe mit in Miso eingelegten Auberginen und Galgantsud

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 09.06.2023

Information zum Wein

Der *Ambre Jaune 2021* ist ein Orangewein aus Riesling mit etwas Weißburgunder aus Riquewihr und Beblenheim, der etwa zwei Wochen lang auf den Schalen mazeriert und dann im gebrauchten Demi-muid und im Piece ausgebaut wurde.

Farbe

intensives, klares Goldgelb

Nase

Obwohl der Wein farblich so tief zu sein scheint, wirkt die Nase des *Ambre Jaune* geradezu subtil. Es duftet nach Vanille, Zitrone und Zitronenschale, etwas Apfel samt Apfelschale, Efeu und Safran. Man erahnt aber eine gewisse Tiefe und Fülle, und mit Luft und Wärme eröffnen sich Noten von schwarzem Tee und Wachs.

Gaumen

Am Gaumen entfaltet der *Ambre Jaune* ein wunderbares Parfum. Tatsächlich präsentiert der Wein eine gewisse Opulenz, die den Mund ausfüllt. Die Phenolik sorgt zudem für eine markante, aber feine Textur. Dabei bleibt der Wein auf einer lebendigen, immer noch frischen Seite. Er besticht durch eine Aromatik, die in ihrer Expressivität durchaus ein wenig an Gewürztraminer erinnert. Doch der Körper bleibt eher schlank, und die Balance, die der *Ambre Jaune* zwischen der Frucht und Würze, der Textur und der reifen Säurestruktur herstellt, ist faszinierend.