Trapet Alsace

Ambre Orange Gewürztraminer Maceration AOC

, 750 ml

France,

Orange wine

9950304044

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	3 g/l



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Bretonischer Hummer, Safran, Karotte und Aprikosen-Beurre blanc

(Meeresfrüchte)

Kürbisravioli mit Macis, Mandarine und gerösteten Kürbiskernen

(vegetarisch)

Kaisergranat mit Fenchelpollen, gelber Bete und Verbene

(Meeresfrüchte)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 18.06.2026

Information zum Wein
Der *Ambre Orange 2022* wird aus schalenvergorenem Gewürztraminer vom argilo-gréseux-Terroir des Pflixbourg bei Colmar. Die Trauben in Amphoren vergoren und anschließend über einen Monat auf der Maische belassen.
Farbe
Leuchtend klares und intensives Bernstein

Nase
Der *Gewürztraminer* liebt in diesem frühen Stadium die bauchige Karaffe, in die man ihn ganz sicher füllen sollte. Dann öffnen sich intensive Aromen von getrockneten Früchten wie Aprikosen, Nektarinen und Mirabellen, dazu Orangenschalen, Rosen, Akazienblüten, Jasmin, Lindenblüten und Ginster, Met, Assam und Amaro.

Gaumen
Der *Ambre Orange* ist hoch intensiv und füllt den Mund aus. Dabei gleitet er sanft, aber mit feinem Widerstand über den Gaumen. Man spürt eine Süße und hat doch den Eindruck, dass der Wein komplett durchgegoren ist. Die Säure trägt den Wein ebenso wie das Gerbstoffgerüst, das eine mittlere Körnung aufweist. Die Aromatik ist komplex und dicht, erinnert an Apricots-bergeron-Konfitüre von Christine Ferber, an marokkanische Gewürze, kandierten Ingwer und Rosen. Ein grandioser „Orange“, hoch komplex, balanciert und irgendwie schwebend, trotz der Gerbstoffe und der Erdverbundenheit.