



Albert Mann

Pinot Gris Hengst Grand Cru



, 750 ml



France,



9950301176



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Ziegenkäse mit Zitrusfrüchte Chutney auf Meersalz Cracker

(vegetarisch)

Lammcurry pikant mit gerösteten Mandeln, Rosinen und Kurkuma

Reis

Munsterkäse im Brickteig mit Honigglasur, dazu frischer Quitten-

Apfelkompott (vegetarisch)

Tasting review

by Christina Hilker on 15.12.2025

Seit fast 400 Jahren bauen die Familien Barthelmé und Mann Wein an. Heute führen die Brüder Maurice und Jacky Barthelmé mit ihren Frauen Marie-Claire und Marie-Thérèse den aus beiden Gütern entstandenen Familienbesitz. Mitten im Herzen des Elsass, einige Kilometer südlich von Colmar liegt ihr Weingut. Die beiden sympathischen Brüder zaubern aus ihren fünf Grand Cru Lagen unnachahmliche terroirspezifische Weine voller Charakter, die die einzigartige Mineralität der verschiedenen Bodenstrukturen voll zur Entfaltung bringen. Nicht nur die klassischen weißen Rebsorten des Elsass werden hier vinifiziert, sondern auch ein wirklich anspruchsvoller Crémant sowie große Pinot Noir. Die von Grand Cru Lagen stammenden, in Burgunderfässern ausgebauten roten Burgunder sind eine Spezialität des Hauses, die unter Kennern große Freude hervorrufen.

Farbe:

Funkelndes Goldgelb mit kupferfarbenen Reflexen.

Nase:

Der 2020er Pinot Gris Hengst duftet charmant nach reifem Pfirsich, Ananas Kompott, getrockneten Aprikosen und Akazienblüte. Unterstrichen wird dieser charmante fruchtige Eindruck von Honig, kandiertem Ingwer und Anis.

Gaumen:

Der Gaumen präsentiert sich kraftvoll und cremig mit feiner Würze, intensiver Frucht und ausladender Süße. Mineralität, feine Säure und eine salzige Note geben ihm Struktur und Facette. Ein Wein, der die Kombination mit intensiven Speisen sucht, gerne mit Schärfe und Säure!