Trapet Alsace

Riesling Schoenenbourg Grand Cru

, 750 ml

France,

9950304021

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Blumenkohl-Kokos-Curry

(Gemüse & Vegetarisch)

Kabeljau mit Mandelkruste und Salzzitronen-Sauce

(Fisch)

Jakobsmuscheln mit Vanille-Orangen-Butter

(Meeresfrüchte)

Tasting review

by Christina Hilker on 13.08.2020

Hilker:

Sein Gaumen wirkt geschmeidig und saftig, die Frucht jugendlich ummantelt von feiner Süße und gepuffert durch Mineralität und dezenten Gerbstoff. Gerade hier erkennt man, dass er noch gänzlich in den Kinderschuhen steckt und mit einem wunderbaren Entwicklungs- und Reifepotenzial ausgestattet ist. Der ungeduldige Genießer kann ihn bereits jetzt nach ausreichender Belüftung zu Gerichten mit fruchtigen und pikanten Einschlägen genießen. Wer Muße und Zeit hat, kauft im Moment 2016 und legt sich 2017 in den Keller.

Info zur Lage:

Der nördlich von Riquewihr gelegene Weinberg verläuft entlang der eher steilen Süd- und Südostflanken des Schoenenbourg-Hügels auf einer Höhe von 265 bis 380 Metern. Er erstreckt sich über eine Fläche von 53,4 ha auf einem wasserhaltigen Untergrund aus Keuper, Mergel, Dolomit und Gips, der reich an Humus und mit feinen Schichten aus quaternärem Kies, Vogesensandstein und Muschelkalk bedeckt ist, sowie Mergelkalkstein.

Farbe:

Helles Goldgelb.

Nase:

Der 2017er Schoenenbourg Riesling Grand Cru zeigt sich elegant und mineralisch, mit etwas Sauerstoffkontakt treten neben den steinigen Noten und einem Hauch Reife Apfelschale und Zitronat hervor. Nach längerer Öffnung sind es Noten von Weinbergspfirsich, Apfelkompott, duftige Blüten und Honig, die seinen Duft prägen.

Gaumen:

Sein Gaumen wirkt geschmeidig und saftig, die Frucht jugendlich ummantelt von feiner Süße und gepuffert durch Mineralität und dezenten Gerbstoff. Gerade hier erkennt man, dass er noch gänzlich in den Kinderschuhen steckt und mit einem wunderbaren Entwicklungs- und Reifepotenzial ausgestattet ist. Der ungeduldige Genießer kann ihn bereits jetzt nach ausreichender Belüftung zu Gerichten mit fruchtigen und pikanten Einschlägen genießen. Wer Muße und Zeit hat, kauft im Moment 2016 und legt sich 2017 in den Keller.