



Albert Mann

Pinot Noir Clos de la Faille AC



2023, 750 ml



Frankreich, Elsass



9950301213



Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:

13,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Entenherzen mit Majoran und Apfelwürfeln zu Rösti (Geflügel)

Gegrillter Puntarelle-Salat mit Anchovis und Zitronenzeste

(vegetarisch)

Rehrücken mit geröstetem Topinambur und fermentiertem Pfeffer

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 01.02.2026

Information zum Wein

Der Weinberg liegt in Wintzenheim und ist die Fortsetzung des Grand Cru Hengst. Im oberen Teil des Clos befinden sich Kieselsteine aus rosafarbenem Vogesen-Buntsandstein und aus Kalksandstein. In der Mitte sieht man Kalkkiesel aus dem Muschelkalk, grau mit sehr feiner Körnung aus dem gelben Jura. Unten findet man eine Mischung aus vogtländischen Sandsteinkieseln und weißem und rosafarbenem Quarz. Das Alter der Pinot-Rebstöcke liegt bei 25 Jahren. Der Anteil der verwendeten Ganztrauben beträgt meist etwa 20 %, ebenso der Anteil an neuen Barriques.

Farbe

transparentes Rubinrot

Nase

Der 2023er *Clos de la Faille* öffnet sich im Glas mit einer dezenten Reduktion und animalischen Anklängen, etwas Teer und fermentierten Noten von Kardamom, Tee und Tabak in Verbindung mit einer dunklen Beerenfrucht und marokkanischen Gewürzen. Der Wein wirkt spannend, kühl und geschliffen.

Gaumen

Am Gaumen hat man das Gefühl, dass der *Clos de la Faille* schon jetzt in sich ruht und seine Mitte gefunden hat. Er wirkt leise und eindringlich mit einer eleganten, noblen, noch etwas unterkühlten und selbstbewussten Nonchalance, die es in sich hat. Zumal dieses Kühle, Geschliffene und leicht säuerlich Frische von einer ganz leichten Extraktsüße in Balance gebracht wird. Das Tannin wirkt seidig, der Holzeinsatz ist ganz fein und zurückgenommen. Der Anteil an Rappen bringt eine eigene Dynamik in den Wein, der eine beeindruckende Statur besitzt.