Albert Mann

Pinot Gris Altenbourg, Le Tri, Sélection de Grains Nobles

2001, 375 ml

Frankreich, Elsass

9990008074

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:	12,3 %
Restsüße:	153 g/l
Gesamtsäure:	7.3 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

drink on its own!

(Geflügel, ungestopfte Gänseleber)

quince sorbet

(Käse, Blauschimmel, Obst & Nüsse, Kernobst)

(Dessert, Schoko, Frucht)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 15.01.2012

Wenn Domaine Albert Mann in einen Wein mit Le Tri auszeichnet, dann kann man sich auf ein besonders intensives Geschmackserlebnis freuen.

Farbe:

Funkelndes; leuchtendes Goldgelb.

Nase:

Der 2001er Tokay Pinot Gris Sélection de Grains Nobles Altenbourg “Le Tri” ist eine Essenz von einem großen Süßwein und das verspürt man direkt in der Nase, flüssiger Honig, kandierte Quitten, karamellisierte Birnen, getrocknete Apfelscheiben, weißer Nougat und Vanillemark strömen einem verführerisch aus dem Glas entgegen.

Gaumen:

Am Gaumen des 2001er Tokay Pinot Gris Sélection de Grains Nobles Altenbourg “Le Tri” verspürt man sofort die süßen Fruchtnoten in Kombination mit einer konzentrierten, vielschichtigen und komplexen Süße. Begleitet wird das Ganze von einer salzig anmutenden Mineralität und einer feinen Säure. Der Nachhall erscheint unendlich.

Altenbourg

Der leicht ansteigende Weinberg bei Kientzheim liegt 225 bis 250 Meter hoch und direkt unterhalb des Grand Cru Furstentum. Die Böden sind ebenfalls von Kalkstein und Sedimentablagerungen geprägt, jedoch wesentlich sandiger. Hier wird vor allem Gewürztraminer und Pinot Gris angebaut, die hier sehr langsam reifen und häufig ideale Bedingungen für große Vendages Tardives (Elsässer Spätlesen) und Selection de Grains Nobles (Trockenbeerenauslesen) bieten.