



Albert Mann

Gewürztraminer



2024, 750 ml



Frankreich, Elsass



9950301210



Gewürztraminer

Alkoholgehalt:

13,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Dumplings mit Pilzen, Tofu und Ingwer (vegetarisch)

Hühnchen-Frikadellen mit Salzzitronen, Harissa und gegrilltem Mais
(Geflügel)

Kabeljau mit tropischem Curry, Reis und Gemüse-Chips (Fisch)



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 01.02.2026

Farbe

leuchtendes, klares Goldgelb

Nase

Manns klassischer *Gewürztraminer* bringt ab dem ersten Moment die Typizität der Rebsorte ins Glas und wirkt dabei fein und zugewandt. Es duftet nach Safran, Muskat, Rose, Aprikose, Kumquats, Maracuja und Melone mit ein wenig Curry. All diese Aromen verweben sich auf eine schwebende Art und Weise, wirken nicht laut, sondern elegant.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Wein trocken, frisch und saftig, besitzt *rondeur*, Finesse und Lebendigkeit. Es ist ein feinwürziger Wein, der den Gaumen auskleidet und der neben der vergleichsweise hellen, aber reifen Frucht die Würze von Gestein, von Pfeffer und pikant indischen Gewürznoten in der saftigen Frucht verwebt.