

Weinbach

Furstentum Grand Cru, Sélection de Grains Nobles

 , 375 ml

 France,

 9990007115



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 120 g/l

Acidity content: 6.2 g/l



Food recommendations

from Christina Hilker

(Dessert, Tarte, Kuchen)

(Dessert)

(Geflügel, ungestopfte Gänseleber)

(Käse)

Tasting review

by Christina Hilker on 16.12.2012

Schon der erste Eindruck mit seiner kräftigen Nase mit Aromen von Rosenblütenblättern, Quittengelee und Geißblatt lassen unmittelbar den Wunsch nach dem ersten Schluck entstehen. Er umschmeichelt sinnlich den Gaumen mit einer reichen und sehr sauberen Botrytis, die eine exzellente Grundstruktur bietet. Unglaublich frisch für diesen Grad an Reichhaltigkeit dank einer außergewöhnlichen Balance. Sehr langes, sauberes Finish. Ein Kraftpaket aus einem großen Jahrgang, das die Sinne rundherum auf unnachahmliche Weise verwöhnt. Einfach faszinierend!

Farbe:

Intensives, funkelndes Goldgelb.

Nase:

Der 2006er Gewürztraminer Furstentum Sélection de Grains Nobles spiegelt einen edelsüßen Gewürztraminer wieder, wie er typischer nicht sein könnte. Aromen von Rosen, Rosenöl und Ginster dringen einem in Verbindung mit Quittengelee, getrockneten Aprikosen und Orangenkonfitüre in die Nase. Untermalt ist das Ganze von anregenden Anis und Zimtnoten.

Gaumen:

Am Gaumen betört der 2006er Gewürztraminer Furstentum Sélection de Grains Nobles mit den typischen Gewürztramineraromen und mit einer frischen Säure. Er gleitet tänzerisch über den Gaumen und verführt mit jedem Schluck zu einem Weiteren.

Edelsüße Faszination Pur!