

## **Domaine Weinbach**

# *Gewürztraminer Furstentum Grand Cru*

 , 750 ml

 France,

 9990007170



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 37 g/l

**Acidity content:** 4.4 g/l



## **Food recommendations**

from Miguel Montfort

**Entenbrust mit confierten Feigen, confiertem**

**Fenchel und gelbem Mangold**

(Geflügel, Ente, Gemüse & Vegetarisch, Blattgemüse,

Gewürzgemüse, Südfrüchte)

**Ganz klassisch: Munster fermier. Ganz exotisch:**

**Scharfes Rhabarber-Linsen-Biryani mit Datteln**

**(vegetarisch)**

(Käse, Weichkäse mit gewaschener Rinde,

Hülsenfrüchte, Vegetarische Gerichte, Rhabarber)

# Tasting review

by Miguel Montfort on 06.11.2016

Christina Hilker: Verführerisch strömen beim 2011er Gewurztraminer Furstentum betörende Aromen von Litschi, Rosen, Rosenöl, Salbei, Fenchel, Akazienhonig und Ingwer aus dem Glas entgegen. Begleitet werden diese ätherischen und eindrucksvollen Aromen von fruchtigen Anklängen, die an Ananaskompott, Orangenmarmelade und reife Mango erinnern.

Eingebettet ist dieses Füllhorn an unterschiedlichen Aromen in eine markante Mineralität und einem Duft nach Ingwer, der ihm etwas Erfrischendes verleiht. Am Gaumen macht sich beim 2011er Gewurztraminer Furstentum sofort eine intensive Süße bemerkbar, die durch eine feine Säure und zarte Bitternoten einen frischen Anstrich erhält. Ein charmanter und cremiger Vertreter seiner Art, den man hervorragend zu Terrinen, Desserts oder pikanten Käsen einsetzen kann.

Farbe:

strahlend helles Gold mit grüngoldenen Reflexen

Nase:

Eine Lehrstunde in Sachen Rebsortentypizität, Rosenduft, Noten von exotischen Früchten (Papaya, , kandierte Orangen(zeste), Aprikose und weißer Pfirsich (schon jetzt Bellini-esk), dazu zarte Staubigkeit und Rauch in winzigen Wolken, die Schale von frischen grünen Walnüssen – der „Gewurztraminer Furstentum Grand Cru“ scheint hier aus dem (nahezu unbegrenzten) Vollen zu schöpfen.

Gaumen:

Gebäck, Gebäck, noch mehr Gebäck! Niemals von barocker Schwere, keinerlei Zuckerbäckerfantastereien, sondern handwerklich erlesene Mille-feuilles, Éclairs mit feinsten Crème *pâtissière* bis *anglaise*, Mandelsplittern und leisen Zimtnoten. Die Frucht bahnt sich fast diskret, dabei traumwandlerisch sicher, einen Weg durch das Geschehen, den ewigen Tanz von Süße und Säure, den auch die Kamera eines Michael Ballhaus' nicht faszinierender hätte einfangen können, als es den Damen Faller hier gelungen ist. Das ist tatsächlich ganz großes Kino!