

 **Domaine Albert Mann**

Pinot Gris Hengst Grand Cru

 , 750 ml

 France,

 9950301125



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 21 g/l

Acidity content: 5.3 g/l



Food recommendations

from Peter Müller

Gerösteter Topinambur mit Walnuss-Kümmel-

Frischkäse und Kresse (vegetarisch)

(Käse, Gemüse & Vegetarisch, Obst & Nüsse)

Rouladen aus der Hühnerkeule mit Blumenkohl,

Trüffel und Chicorée

(Geflügel, Pilze und Trüffel, Gemüse & Vegetarisch)

Gebratene Kaninchenleber mit sauren Linsen,

Schupfnudeln und Feldsalat

(Pasta, Pizza, Polenta & Risotto, Gemüse &

Vegetarisch, Wild, Kaninchen, Innereien, Leber,

Salate)

Tasting review

by Peter Müller on 27.11.2019

Seit fast 400 Jahren bauen die Familien Barthelmé und Mann Wein an. Heute führen die Brüder Maurice und Jacky Barthelmé mit ihren Frauen Marie-Claire und Marie-Thérèse den aus beiden Gütern entstandenen Familienbesitz. Mitten im Herzen des Elsass, einige Kilometer südlich von Colmar liegt ihr Weingut. Die beiden sympathischen Brüder zaubern aus ihren fünf Grand Cru Lagen unnachahmliche terroirspezifische Weine voller Charakter, die die einzigartige Mineralität der verschiedenen Bodenstrukturen voll zur Entfaltung bringen. Nicht nur die klassischen weißen Rebsorten des Elsass werden hier vinifiziert, sondern auch ein wirklich anspruchsvoller Crémant sowie große Pinot Noir. Die von Grand Cru Lagen stammenden, in Burgunderfässern ausgebauten roten Burgunder sind eine Spezialität des Hauses, die unter Kennern große Freude hervorrufen.

Farbe:

Der Wein zeigt sich in strahlendem Goldgelb klar und glänzend im Glas.

Nase:

Fruchtgeladene und helle, betörende Blütendüfte breiten sich exponentiell im Glas aus. Getrocknete Aprikosen, gelbe Birne und Honigmelone sowie ein Hauch von Lychee-Limonade mit Orangenabrieb sorgen für schier exotische Aromen. Diese werden untermalt von floralen Noten wie Apfelblüten, Akazie und Heublumen. Spannend kontrastierend tritt die Würze von weißem Pfeffer und Salzstein auf.

Um seinen wahren Duft in vollem Umfangreichtum zu erhaschen, sollte der Wein einen Tag vor Genuss geöffnet werden.

Gaumen:

Kraftvoll, jedoch vor allem schmelzig, mit weicher Viskosität zeigt sich das Gewand des 2016 Pinot Gris aus der Grand Cru Lage Hengst von Jacky und Antoine Barthelmé der Domaine Albert Mann. Die Vitalität der, aus dem Jahrgang resultierenden, Säure gibt der Breitschultrigkeit und Extraktsüße des Weins das nötige Gleichgewicht und innere Spannung. Das ist einerseits klassisches, zeitloses Elsass in Bestform, andererseits ein weiterer Beweis dafür, dass man feinen Wein erzeugen kann aus dieser Rebsorte, die vielerorts als plump verschrien wird.