

 **Trapet Alsace**

Gewürztraminer Sonnenglanz

Grand Cru

 , 750 ml

 France,

 9950304027



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Tomate, Mango, Mozzarella, Basilikum

(Gemüse & Vegetarisch)

Hechtklösschen mit Mairübchen und Beurre blanc

(Fisch)

Ente auf Ananas-Sauerkraut und Blutwurst-Ravioli

(Geflügel)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 07.06.2021

Bordthäuser

Beeindruckend straff mit feiner Mineralik und cremigem Schmelz bettet sich dieses Hochleistungs-Gewürz in des Connaisseurs Gaumen. Mit sahniger Textur wird er flankiert von zitrischen Aromen auf mineralisch salinem Fundament. Nichts Überbordendes oder Ausladendes schmückt ihn, sondern er besticht durch Präzision und enorme Disziplin am Gaumen. Geschliffen und klar ist die Süße bestens gebettet in die kompakte Struktur des Weines, der einem wie alles große Gewürz entsprechende Reife danken werden.

Seit sechs Generationen betreibt die Familie Trapet in Gevrey-Chambertin Weinbau. Jean-Louis Trapet übernahm 1992 die Geschicke des Weingutes von seinem Vater und führte es qualitativ zu neuen Höhen. Um den größtmöglichen Ausdruck der Herkunft zu erreichen wurden die Erträge reduziert und die Bewirtschaftung umgestellt. Auf gut 14 Hektar betreibt Trapet seit 1997 Weinbau nach biodynamischen Richtlinien, und auch im Keller werden auf Schönung und Filtration verzichtet. Die Domaine besitzt Lagen in den besten Grand und Premier Crus in Gevrey-Chambertin.

Mit der Heirat von Jean-Louis und der gebürtigen Elsässerin Andrée kamen die Lagen und die Dependance in Riquewihr mit in die Ehe. Da Andrée als heimatverbundene Winzertochter ebenso an den Böden ihrer Heimat hängt wie ihr Gatte, gab es kein Entweder-oder, sondern nur ein sowohl als auch. So entstand aus der Domaine von Jean-Pierre and Hélène Graye die Domaine Trapet und bietet dem Paar seither die rare Möglichkeit, mit zweierlei historischen Terroirs zu arbeiten. Die Flächen werden ebenfalls nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet.

Nördlich am Ortsausgang von Beblenheim Richtung Zellenberg liegt die Grand Cru Sonnenglanz in südöstlicher Ausrichtung auf 220-270 Metern Meereshöhe. Die Lage ist überwiegend mit Grauburgunder und Gewürztraminer bestockt und umfasst eine Gesamtgröße von 32,80 Hektar. Die homogenen Böden bestehen aus tertiärem Grenzkonglomerat des Rheingrabenkalkes und dazwischen liegenden Mergeln eo-oligozänen Alters, die in Summe einen schweren, gut strukturierten und steinigen Kalkboden bilden.

Farbe:

Helles Goldgelb mit leuchtenden Reflexen, strahlend und klar.

Nase:

Der 2018 Sonnenglanz Gewürztraminer Grand Cru der Domaine Trapet zieht alle Register der Rebsorte, tut dies jedoch mit angenehmem Understatement. Weißer Pfirsich und Lindenblüten eröffnen zaghaft die Ouvertüre bevor Orangenesten und grüne Mandarinen das Orchester bereichern. Es folgen eine Handvoll rosa Rosenblätter und eine honigtriefende Bienenwabe, das alles geerdet durch den profunden Beat auf nassem Kalkstein. Im Bühnengraben lauert die Karaffe.

Mund:

Beeindruckend straff mit feiner Mineralik und cremigem Schmelz bettet sich dieses Hochleistungs-Gewürz in des Connaisseurs Gaumen. Mit sahniger Textur wird er flankiert von zitrischen Aromen auf mineralisch salinem Fundament. Nichts Überbordendes oder Ausladendes schmückt ihn, sondern er besticht durch Präzision und enorme Disziplin am Gaumen. Geschliffen und klar ist die Süße bestens gebettet in die kompakte Struktur des Weines, der einem wie alles große Gewürz entsprechende Reife danken werden.