

 **Domaine Weinbach**

Gewürztraminer Fürstentum Grand Cru

 2019, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9990007200

 Gewürztraminer

Alkoholgehalt: 1.350,0 %

Restsüße: 37 g/l

Gesamtsäure: 4.4 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Burrata, confierte Quitte und Basilikum mit Balsam-

Essig

(Gemüse & Vegetarisch)

Gegrillter Stockfisch auf Süßkartoffelpüree mit

Ingwer und Nussbutter

(Fisch)

Glasierte Spanferkel-Keule mit Honig und Rosmarin

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 10.03.2021

Christina Hilker: Verführerisch strömen beim 2011er Gewürztraminer Fürstentum 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 Gewürztraminer Fürstentum 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.

Die Lage Fürstentum erstreckt sich über die beiden Ortschaften Kientzheim und Sigolsheim und liegt auf 300-400 Metern über Seehöhe. Fürstentum zählt zu den quintessentiellen Lagen für Elsässischen Gewürztraminer und wurde 1330 erstmals urkundlich erwähnt. Sie profitiert von der überwiegend südlichen Ausrichtung, die Böden sind ein Konglomerat aus Mergel-, Kalk- und Sandstein, wobei dem Mergel gemeinhin Kraft und Struktur, dem Kalkstein Frische und Trinkzug und dem Sandstein Eleganz und Komplexität zugeschrieben werden.

Der Gewürztraminer Grand Cru Fürstentum stehen in einem steilen Teil des Hanges mit südöstlicher Exposition auf einer Insel mit kalkhaltigem Boden und mediterraner Vegetation. Der Boden bringt opulente Gewürztraminer mit großer aromatischer Komplexität, eleganter Struktur und gutem Alterungspotenzial hervor. Die Trauben aus den besten Parzellen der Grand Cru Lage werden von Hand gelesen und in großen alten Holzfässern mit eigenen Hefen vergoren. Der lange Ausbau auf der Hefe verleiht den Weinen Substanz und ihre besondere Langlebigkeit.

Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit brillanten Reflexen.

Nase:

Der 2019 Fürstenberg Gewürztraminer von der Domaine Weinbach zählt zu den globalen Ikonen dieser Rebsorte. In Punkto Komplexität und Langlebigkeit sucht er seinesgleichen, und so braucht er in jugendlichem Stadium die entsprechende Zeit um sich zu öffnen. Die Karaffe ist deshalb zwingend, das Glas hingegen sollte nicht zu breit sein. Dann zeigen sich mit zunehmender Belüftung Noten nach Mango, Orangenblüten und wildem Fenchel. Es folgen bittere Nuancen, Kumquat oder pink Grapefruit sowie Zitronat. Über allem schwebt eine ätherisch florale Note, die Rose Teil des Ganzen, jedoch keinesfalls als Leitmotiv. Orangenblüten, eingelegter Ingwer und nasse Steine komplettieren das Bild.

Mund:

Im Antrunk ist er dicht, viskos und von solch immenser innerer Spannung, dass man meint, er würde gleich platzen im Mund. Aromatisch spiegeln sich die Aromen der Nase, erscheinen derzeit aber noch recht verschlossen - wie es sich für einen Grand Cru gehört. Seine Anlagen sind jedoch imposant: Druckvoll pulsiert er am Gaumen und erzählt von einem langen Leben, die Säure ist verhältnismäßig hoch und trägt die Restsüße wie auf Wolken. Dieser Gewürztraminer hat einen Bass, den man noch zwei Straßenecken weiter fühlen kann. Darüber lockt eine Melodie so leicht wie eine Frühlingsbrise, die durchs frisch geputzte Fenster weht.