Albert Mann

Pinot Blanc Auxerrois

2022, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950301167

Auxerrois, Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Ziegenkäse-Sandwich mit Blütenhonig und Thymian

(Gemüse & Vegetarisch)

Elsässer Winzer-Pastete

(Fleisch)

Gegrillte Gemüse-Tortillas

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 09.06.2023

Über den Wein

Auch wenn der Name suggeriert, dass hier mehr Weißburgunder als Auxerrois enthalten sein dürfte, ist es genau andersherum: Die Cuvée besteht aus rund 75 % Auxerrois und 25 % Pinot Blanc von mehreren Parzellen rund um Wettolsheim mit mergeligem Kalkstein und Schotter. Das Alter der Reben liegt bei 30 Jahren.

Farbe

helles Goldgelb

Nase

Der *2022er Pinot Blanc Auxerrois* zeigt sich saftig und fruchtig in der Nase mit Noten von knackigen und reifen Birnen und Äpfeln. Ein Duft von Akazien- und Lindenblüten und von ein wenig Zitrone und Anis begleitet die Frucht. Der Wein wirkt in der Nase schon appetitlich frisch, leicht würzig wie auch steinig, und man erwartet durchaus einen Hauch von Gerbstoff am Gaumen.

Gaumen

Hier wirkt die durchgegorene Cuvée cremig und charmant, bietet aber tatsächlich neben der saftigen Frucht und der reifen Säure einen angenehmen Grip in Verbindung mit einer südlich wirkenden Würze. Die Reife der Säure wird wettgemacht durch die Mineralität, sodass der*Pinot Blanc Auxerrois* angenehm frisch und lebendig wirkt.