

Trapet Alsace

Riesling Schoenenbourg *Grand Cru*

 2016, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9950304013

 Riesling

Alkoholgehalt: 14,00 %

Restsüße: 2 g/l

Gesamtsäure: 6,1 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Curry-Kürbissuppe mit Papaya-Ravioli und gerösteten Cashewkernen (vegetarisch)

(Pasta, Pizza, Polenta & Risotto, Suppen & Consomées, Ravioli, Obst & Nüsse)

Adlerfisch, Krustentierschaum, Ingwer-Kürbispüree, rote Datteln und Koriander-Risotto

(Fisch, Pasta, Pizza, Polenta & Risotto, Gemüse & Vegetarisch, Risotto, Obst & Nüsse)

Tajine vom Kalb mit Avocado und Zitrone

(Fleisch, Kalb, Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 25.10.2019

Hilker:

Sein Gaumen wirkt geschmeidig und saftig, die Frucht jugendlich ummantelt von feiner Süße und gepuffert durch Mineralität und dezenten Gerbstoff. Gerade hier erkennt man, dass er noch gänzlich in den Kinderschuhen steckt und mit einem wunderbaren Entwicklungs- und Reifepotenzial ausgestattet ist. Der ungeduldige Genießer kann ihn bereits jetzt nach ausreichender Belüftung zu Gerichten mit fruchtigen und pikanten Einschlägen genießen. Wer Muße und Zeit hat, kauft im Moment 2016 und legt sich 2017 in den Keller.

Info zur Lage:

Der nördlich von Riquewihr gelegene Weinberg verläuft entlang der eher steilen Süd- und Südostflanken des Schoenenbourg-Hügels auf einer Höhe von 265 bis 380 Metern. Er erstreckt sich über eine Fläche von 53,40 Hektar auf einem wasserhaltigen Untergrund aus Keuper, Mergel, Dolomit und Gips, der reich an Humus und mit feinen Schichten aus quaternärem Kies, Vogesensandstein und Muschelkalk bedeckt ist, sowie Mergelkalkstein.

Farbe:

Helles Goldgelb mit zarten silbrigen Reflexen.

Nase:

Der 2016er Schoenenbourg Riesling Grand Cru zeigt sich kompakt und füllig, aber aufgrund seiner Komplexität noch jugendlich verschlossen. Erst nachdem man ihn mit Schwung in eine Karaffe gefüllt hat, zeigen sich erste Duftnoten von Apfel, Zitronat, Engelwurz, Honig und Holzrauch. Mit zunehmendem Sauerstoffkontakt deuten sich auch exotische Aromen von Mango und Orange an, die sich mit weiterer Reife noch verstärken werden, genauso wie seine Prägung von Feuerstein, Holzrauch und steiniger Mineralität.

Gaumen:

Wunderschön ausladende Fülle auch am Gaumen, saftige Frucht durchzogen von einer mineralischen und salzigen Ader und einer feinen Gerbstoffstruktur. Der Mittelbau ist packend und würzig, der Nachhall intensiv und lang. Ein Wein, der ein unglaubliches Potential in sich birgt. Der geduldige Genießer wird belohnt werden, wenn er ihm die nötige Zeit gibt, seine Kraft und Komplexität zu entfalten.