

Domaine Weinbach

Gewürztraminer Fürstentum Grand Cru

 2011, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9990007154

 Gewürztraminer

Alkoholgehalt: 1.350,0 %

Restsüße: 50 g/l

Gesamtsäure: 4.8 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Entenleberterrine mit Salat von getrockneten

Aprikosen und schwarzen Walnüssen

(Ente, Innereien, Leber, Nüsse (Schalenobst))

Mousse von Bitterschokolade mit gebackener

Mango

(Dessert, Schoko, Frucht, Mousse)

Comté mit Thymianhonig

(Käse, Hartkäse jung, Gewürzgemüse)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 04.03.2013

Christina Hilker: Verführerisch strömen beim 2011er Gewurztraminer Furstentum 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 Gewurztraminer Furstentum 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.

Farbe:

Funkelndes, dichtes Goldgelb.

Nase:

Verführerisch strömen beim 2011er Gewurztraminer Furstentum 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.

Gaumen:

Am Gaumen macht sich beim 2011er Gewurztraminer Furstentum 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.