

Domaine Weinbach

Pinot Gris Cuvée Sainte Catherine

 2019, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9990007198

 Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt: 1.450,0 %

Restsüße: 10 g/l

Gesamtsäure: 5.9 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Gebackener Sellerie mit Granatapfel-Dressing und gerösteten Walnüssen
(Gemüse & Vegetarisch)

Gebratene Forelle mit Nussbutter-Hollandaise und Piment-Apfel-Relish
(Fisch)

Wachteln mit Selleriepüree und Linsengemüse
(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 10.03.2021

Bordthäuser:

Mit jugendlichem Saft im Antrunk dominiert die Nuss als aromatisches Leitmotiv, der sich alle weiteren Aromen willfährig unterordnen. Mit feiner Würze ist er balanciert bei harmonischer Säure und elegant eingebundener Süße, die seine Reife über die nächsten Jahre eindeutig aromatisch im nussigen Lager besiegeln sollte. Zur deutlich spürbaren Mineralik kommt ein griffiges Mundgefühl, das ihn derweil vielleicht etwas kantig erscheinen lässt. Würzig-pikanter Grauburgunder mit markantem Naturell. Die Cuvée Sainte Catherine wurde 1984 vor der Einführung des Grand Cru Systems im Elsass kreiert. Dieser Grauburgunder ist der trockenste unter den Weinbach'schen Grauburgundern und stammt von alten Reben aus drei verschiedenen Terroirs: Dem Monopolweinberg Clos des Capucins mit sandigem Schluffboden auf granitischem Geröll; aus dem unteren Teil der Grand-Cru-Lage Schlossberg mit granitischem Boden sowie von jüngeren Reben aus dem Grand Cru Marckrain mit Kalk-Mergel-Böden. Handlese bei optimaler Reife, anschließend sanfte Pressung der ganzen Trauben in pneumatischen Pressen und spontane Vergärung mit eigenen Hefen in alten Eichenfässern mit anschließender Reifezeit von acht bis zehn Monaten.

Die Cuvée Namen der Domaine gehen zurück auf die Mitglieder der Familie: Théo, Colette, Laurence und Sainte Catherine.

Farbe:

Helles Strohgelb mit grünen Reflexen, strahlend und klar.

Nase:

Wie bei den meisten Weinen der Domaine Weinbach verlangt auch dieser 2019 Pinot Gris Cuvée Sainte Catherine ganz klar nach der Karaffe. Angelegt für einige Jahre Flaschenreife ist er derzeit noch etwas schüchtern, bevor er mit klarer Stimme zu erzählen beginnt: Vom Ausbau im große Fass und von jungen Quitten, Apfelschalen und eingelegtem Ingwer. Dabei plaudert er stets bedacht und langsam, nicht etwa hastig oder wie ein Wasserfall. Orangenblüten und grüne Haselnüsse, Lindenblüte und grüne Walnüsse sind die Themen, die ihn derzeit beschäftigen.

Mund:

Mit jugendlichem Saft im Antrunk dominiert die Nuss als aromatisches Leitmotiv, der sich alle weiteren Aromen willfährig unterordnen. Mit feiner Würze ist er balanciert bei harmonischer Säure und elegant eingebundener Süße, die seine Reife über die nächsten Jahre eindeutig aromatisch im nussigen Lager besiegeln sollte. Zur deutlich spürbaren Mineralik kommt ein griffiges Mundgefühl, das ihn derweil vielleicht etwas kantig erscheinen lässt. Würzig-pikanter Grauburgunder mit markantem Naturell.