


 **Domaine Albert Mann**

Riesling Schlossberg Grand Cru AC

 2020, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9950301162

 Riesling

Alkoholgehalt: 13,50 %

Restsüße: 2 g/l

Gesamtsäure: 6,5 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Karottensuppe mit Koriander und Limonen-

Frischkäse-Klößchen

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebratene Langusten mit Pfirsich und Fenchel

(Meeresfrüchte)

Coq au vin mit Trauben und Wildreis

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 07.07.2022

Farbe:

Funkelndes Goldgelb mit zarten grünen Reflexen.

Nase:

Der 2020er Riesling Schlossberg zeigt sich aufgrund seiner Jugend noch etwas scheu, deutlich zu erkennen ist seine kompakte und präzise Mineralität. Also ab in die Karaffe mit ihm, dann zeigt er Apfel, Zitrus, Pfirsich, Limone und Mango, sowie Ingwer, Zitronengras und Anis. Zart deuten sich rauchige Anklänge und getrocknete Austernschale an. Ein echter Rohdiamant!

Gaumen:

Auf der Zunge spreizt sich die Säure, typisch für Rieslinge, die auf Granit gewachsen sind, wunderschön auf, begleitet von einer salzigen Mineralität und feiner Fruchtsüße. Hier zeigt sich das Elsass von seiner besten Seite, mit Saftigkeit, Länge, Kraft und zugleich Eleganz. Sehr gutes Reifepotential, charmanter Speisenbegleiter!
Wenn man ihn zum jetzigen Zeitpunkt schon genießen möchte, bitte unbedingt mit ausreichend Vorlauf dekantieren!