

Domaine Weinbach

Gewürztraminer Mambourg Grand Cru

 2012, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9990007159

 Gewürztraminer

Alkoholgehalt: 13,50 %

Restsüße: 59 g/l

Gesamtsäure: 4,5 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Leberwurstbrot

(Wurst, Blutwurst)

Gugelhupf

(Tarte, Kuchen)

Gebratener Fasan mit Trauben-Sauerkraut

(Fasan, Rebhuhn)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 13.11.2014

Farbe:

Kräftiges goldgelb, strahlend und klar.

Nase:

In der Nase distinktiv doch unaufdringlich Gewürztraminer: Reife gelbe Früchte gepaart mit leicht tropischen Aromen nebst Zitrusfrüchten. Vollreifer Pfirsich meets Mango und Orangenzeste. Darüber liegt ein floraler Schleier mit eindeutigen Rosentönen und leichten Gewürznoten nach Muskatblüte. Herrlich eindeutig mit viel Understatement.

Mund:

Cremig-viskös im Antrunk, mit viel Stoff und samtigem Mundgefühl. Der 2012 Gewürztraminer Mambourg hält im Mund alles, was die Nase verspricht. Dicht, komplex und mit charmanter Restsüße, die für die nötigen Love-Handles sorgt. Nie fett, aber kuschelig. Dazu die floral-fruchtige Aromatik, die zwar charakteristisch ist, aber nie kitschig oder gar parfümiert wirkt. Dieser Wein hat großes Reifepotential, schmeckt jetzt aber auch schon – am besten nach drei Tagen Karaffe auf der Fensterbank.