

 **Trapet Alsace**

Ambre Orange

Gewürztraminer Macere

 2021, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 Orange Wine

 9950304034

 Gewürztraminer

Alkoholgehalt: 1.400,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Schnecken und Morcheln, karamellierte Zwiebeln
und Sabayon vom Vin Jaune**
(Spezielle Gerichte)

**Gebratener Ferkelrücken, Bärlauchpolenta,
kandierter Lauch mit Speck**
(Fleisch)

**Fagottini von der Steckrübe, in Miso eingelegte
Aubergine mit Galgantsud**
(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 09.06.2023

Information zum Wein

Der *Ambre Orange 2021* wird aus schalenvergorenem Gewürztraminer aus dem kühleren Riquewahr erzeugt.

Farbe

leuchtendes Orange

Nase

Der *Gewürztraminer* öffnet sich zunächst mit einer ordentlichen Reduktion. Zumindest aktuell sollte man dem Wein viel Luft und Zeit in der Karaffe gönnen. Hinter der Reduktion schlummern Noten von gelben und rosafarbenen Rosen, Akazienblüten, Jasmin, Lindenblüten und Ginster. Dazu gibt es Noten von Aprikosen, Nektarinen und Mirabellen, etwas Ingwer und schwarzem Tee. Hinter der Aromatik liegt eine feine reife Süße.

Gaumen

Der *Ambre Orange* füllt den Mund aus und gleitet sanft über den Gaumen. Die Fließgeschwindigkeit ist hier so gering wie bei einem unbegradigten Fluss. Schnell wird es intensiv mit einer dichten, intensiven Aromatik von Aprikosen-Konfitüre, ganz so, als hätten die Trapets die Apricots-bergeron-Konfitüre von Christine Ferber für diesen Wein genutzt. Dazu kommen Noten von kandiertem Ingwer und Rosen. Der Wein besitzt Wärme und eine Konsistenz fast wie ein Strohwein, dabei ist er aber knochentrocken, zudem komplex und lang.