

Domaine Weinbach

Gewürztraminer Fürstentum Grand Cru

 2017, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9990007188

 **Gewürztraminer**

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 54 g/l

Gesamtsäure: 5 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Kokos-Reis mit Galgant, Ingwer, Kardamom und
Zitronengras (vegetarisch)**

(Pasta, Pizza, Polenta & Risotto, Wurzelgemüse,
Wildreis, Reis, Vegetarische Gerichte)

Gruyère, Epoisses, Munster (vegetarisch)

(Käse, Vegetarische Gerichte)

Rotbarbe in exotisch fruchtigem Curry mit

frittierten Wurzelgemüse-Chips

(Fisch, Rotbarbe, Wurzelgemüse)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 15.10.2018

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

helles Goldgelb

Nase

Schon beim Blick auf den Alkoholgehalt auf dem Etikett wird klar, dass es sich bei diesem Grand Cru keineswegs um den klassischen, ja barocken Stil elsässischer Gewurztraminer handelt. Hier ist es etwas Helleres, Schlankeres, als man es gewohnt ist. Und ja, genauso ist es. Der *Furstentum* wirkt im Duft wie das Idealbild eines Gewürztraminers mit seinem opulenten Duft von Muskat und Lychee, Orange und Orangenzesten, Aprikose und Papaya. Doch hier finden sich auch helle zitrische Noten, welche die vorhandene Frische und Klarheit ebenso transportieren wie Ingwer, kühler nasser Stein und heller Tabak.

Gaumen

Am Gaumen dann zeigt sich das ganze Ausmaß dieser gekonnt vinifizierten Balance von Tiefe und Opulenz einerseits sowie Frische und heller Saftigkeit andererseits. Die Säurestruktur dieses Weines ist überaus beeindruckend und baut erstaunlich viel Druck am Gaumen auf. Der *Furstentum* pendelt zwischen Süße und Säure, ist wunderbar saftig, würzig und gleichzeitig gesegnet mit einer schmeichelnd seidigen Textur. Neben der schon im Duft erwähnten Frucht gesellt sich hier ein Hauch von Zimt und Biskuit, Mandel und Orangeat hinzu und rundet ein in sich stimmiges, komplexes Geschmacksbild ab, das noch Minuten lang auf der Zunge verweilt. Das ist fantastisch.