

Trapet Alsace

Riesling Schoenenbourg Grand Cru "SEL"

 2021, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9950304039

 Riesling

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Möglichst belüften und aus großen Gläsern genießen.

Törtchen von Mango, Avocado, Mozzarella mit Basilikum
(vegetarisch)

Steinbutt Filet auf Selleriemus mit Noilly-Prat-Sauce und
Selleriewürfeln

Gekochte Rinderschulter, Kräutersud mit Butter und Riesling, grobes
Meersalz

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 08.08.2024

Info zum Wein:

Der nördlich von Riquewihr gelegene Weinberg verläuft entlang der eher steilen Süd- und Südostflanken des Schoenenbourg-Hügels auf einer Höhe von 265 bis 380 Metern über eine Fläche von über 50ha.

Die Cuvée "Sel" liegt im mittleren Teil des Schoenenbourg, der Boden stammt aus dem Zeitalter des Trias und ist von Keuper und Mergel geprägt, enthält aber keinen Gips.

Farbe:

Helles Goldgelb.

Nase:

Der 2021er Schoenenbourg Riesling Grand Cru "Sel" zeigt sich mit wunderschöner Frucht von Grapefruit, Pfirsich, Zitronat und Nektarine. Mit Sauerstoffkontakt treten Aromen von Engelwurz, Eisenkraut kandiertem Ingwer und Baublüte hinzu. Ein sehr vielschichtiger Duft, der die Karaffe einfordert.

Gaumen:

Am Gaumen, zeigt er sich mit kühler Frische, vielen Kräutern und belebender Säure, die sehr schön in den Fruchtschmelz eingebettet ist. Die betonte Salzigkeit und der feine Gerbstoff fassen ihn markant ein und regen zu einem weiteren Schluck an. Gerichte mit fruchtigen und Einflüssen und Kräutern sind hier Trumpf, gerne mit cremigen Saucen