## Albert Mann

# *Riesling Wineck-Schlossberg Grand Cru AC*

2020, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950301165

Riesling

| | |
|---|---|
| **Alkoholgehalt:** | 13,5 % |
| **Restsüße:** | 6 g/l |
| **Gesamtsäure:** | 6.9 g/l |

## Speisempfehlungen

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 28.03.2023

Information um Wein

Es ist der zweite Jahrgang dieses Grand Cru aus dem Wineck-Schlossberg. Der erste Jahrgang wurde nur in Magnums abgegeben und war sehr rar. Der Weinberg umfasst 27,49 Hektar in den Gemeinden Katzenthal und Ammerschwihr. Er zieht sich von 280 auf 400 Meter hinauf. Die Südsüdostlage mit ihren granithaltigen Böden liegt in der Mulde eines geschlossenen und windgeschützten kleinen Tales. Die Rebstöcke stammen aus den Jahren 1957, 1966 und 1974. Sie befinden sich noch in der Übergangsphase zur biologischen und biodynamischen Zertifizierung, da der Weinberg vom Eigentümer zuvor „nur“ biologisch bewirtschaftet wurde.

Farbe

helles Strohgelb

Nase

Der Riesling aus dem Wineck-Schlossberg ist ein delikater, feiner, fast ätherisch wirkender Vertreter. Es duftet nach reifem Riesling mit ein wenig Muskat, nach reifen und auch mürben Äpfeln und gelben Birnen, nach Blüten, Kräutern und ein wenig Salzzitrone. Vor allem aber hat man den Eindruck, etwas sehr Feines im Glas zu haben.

Gaumen

Dieser Eindruck bestätigt sich am Gaumen, wo der Wein genauso delikat bleibt, aber an Intensität gewinnt. Vor allem bringt der Granit des Bodens eine kristalline, vibrierende und unvergleichliche Säurestruktur und Mineralität in den Wein, die ihn von allen anderen Mann’schen Rieslingen unterscheidet. Das ist pure Energie, aber nicht scharf, nicht karg, nicht schneidend, sondern fein, elegant und fast seidig. Dieser Riesling ist eine bemerkenswert schöne Ergänzung des Portfolios.

**fein, elegant und fast seidig. Dieser Riesling ist eine bemerkenswert schöne Ergänzung des Portfolios.**

**Speiseempfehlungen Carpaccio von Radieschen mit Sauermilch, Olivenöl und frischem Oregano**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Risotto mit Garnelen und Limetten**

(Meeresfrüchte)

**Skrei mit einer Anis-Zitronen-Beurre-Blanc und Frühlingsgemüse**

(Fisch)