Trapet Alsace

Pinot Gris Sonnenglanz Grand Cru

2017, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950304022

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt: 14,0 %

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Im Brickteig gebackener Ziegenkäse auf karamellisiertem Fenchel

(Gemüse & Vegetarisch)

Languste mit gegrillter Melone und Koriander

(Meeresfrüchte)

Ente kross gebraten mit Orangen-Ingwer-Sauce und grünen Erbsen

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 13.08.2020

Info zur Lage:
Unmittelbar außerhalb des Dorfes, im Nordwesten, am äußersten Rand der Ausläufer, liegt der Weinberg Sonnenglanz in einer Höhe von 220 bis 270 Metern nach Südosten. Er hat ein sehr günstiges Mikroklima mit besonders geringem Niederschlag (kaum mehr als 500 mm pro Jahr). Der Boden ist ziemlich homogen, der Untergrund besteht nur aus tertiärem Konglomerat der Kalksteine des Rheingrabens und zwischengeschichteten Mergeln aus dem Zeitalter des Eo-Oligozäns und bildet einen ziemlich schweren, gut strukturierten und sehr steinigen Kalkboden.

Farbe:
Helles Goldgelb mit grünen Reflexen.

Nase:
Der 2017er Sonnenglanz Pinot Gris Grand Cru zeigt sich überaus animierend in der Nase mit viel frischer Frucht, die an Zitrus, Orange, Quitte und Honigmelone erinnert. Betörend wirken die Ingwer- und Blütennoten, die den lebendigen und frischen Auftakt noch zusätzlich unterstreichen.

Gaumen:
Eine wunderbare Kombination von Saftigkeit, Cremigkeit und Frische, durchzogen von pointierter Mineralität. Der exotische Eindruck wird auf der Zunge noch verstärkt und die Säure verleiht ihm Lebendigkeit. Ein Pinot Gris, der den Trinkfluss anregt und der sich einfach perfekt mit intensiver Küche kombinieren lässt!