

Domaine Albert Mann

Pinot Noir Grand P (von Grand Cru Pfersigberg)

 2014, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9950301088

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5,9 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Marinierte gegrillte Gemüse (vegan)

(Gemüse & Vegetarisch, Gemischtes Gemüse, Vegane
Gerichte)

Gegrillter Oktopus mit Tomatensalat, Kapern und schwarzen Oliven

(Meeresfrüchte, Tintenfische & Kraken, Fruchtgemüse
(Nachtschatten), Oliven)

Schweinekoteletts

(Fleisch, Schweinefleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 13.07.2016

Sebastian Bordthäuser: Mit extraktsüßer Frucht fließt der Pinot Noir P. über des Zechers Lippen, dunkelbeerig doch niemals süßlich oder gar plakativ. Transparent und klar und stets im Fluss dank des vibrierenden 2014er Säurenervs hat der Wein eine anmutige Tiefe. Seine deutliche Mineralik sowie ein feinmaschiges Tanningerüst attestieren ihm bereits jetzt große Noblesse, werden ihn aber auch noch weitere Jahre der Reife distinguiert aussehen lassen.

Farbe:

Transparentes Purpurrot mit violetten Reflexen.

Nase:

Himbeeren und Sauerkirschen geben den Ton an bei dem 2014 Pinot Noir Grand P., hergeleitet von der Grand Cru Lage Pfersigberg. Leicht ätherisch lungert etwas Bachminze in der Kopfnote, bis sich dezent würzige Noten unter der dominanten Frucht hervortrauen: Sandelholz und Vetiver, weißer Pfeffer und Giersch legen das Fundament für die fruchtlastigen Eskapaden.

Mund:

Mit extraktsüßer Frucht fließt der Pinot Noir P. über des Zechers Lippen, dunkelbeerig doch niemals süßlich oder gar plakativ. Transparent und klar und stets im Fluss dank des vibrierenden 2014er Säurenervs hat der Wein eine anmutige Tiefe. Seine deutliche Mineralik sowie ein feinmaschiges Tanningerüst attestieren ihm bereits jetzt große Noblesse, werden ihn aber auch noch weitere Jahre der Reife distinguiert aussehen lassen.