

 **Domaine Albert Mann**

Riesling L'Épicentre, Schlossberg

 2009, 375 ml

 Frankreich, Elsass

 9950301060

 Riesling

Alkoholgehalt: 1.050,0 %

Restsüße: 133 g/l

Gesamtsäure: 8 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Limettenparfait mit frischen Waldhimbeeren

(Obst & Nüsse, Beerenobst, Südfrüchte)

Erdbeeren mit Holunderblütensorbet

(Dessert, Frucht, Sorbet, Eis)

**Gratinierter Ziegenkäse mit warmem Aprikosen-
Ingwerragout**

(Käse, Frischkäse, Gemüse & Vegetarisch,
Wurzelgemüse, Obst & Nüsse, Steinobst)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 18.03.2011

Christina Hilker: Der 2009er Riesling Schlossberg „L'Épicentre“ spiegelt die gleiche Komplexität und Mineralität der trockenen Rieslinge aus dem Schlossberg wider.

Limetten, Zitrusnoten und Aprikosen vermischen sich mit einer salzigen und Note und einer steinigen Mineralität. Das Ganze begleitet von Noten, die an reife Ananas, Holunderblütensirup und Blütenhonig erinnern.

Die feine Süße des 2009er Riesling Schlossberg „L'Épicentre“ wird begleitet von einer anregenden Säure und einer salzigen Mineralität. Ein tänzerischer; leichtfüßiger Süßwein der Extraklasse!

Farbe/Aussehen:

helles, funkelndes Goldgelb, das sich zum Rand hin verdichtet

Nase:

Der 2009er Riesling Schlossberg „L'Épicentre“ spiegelt die gleiche Komplexität und Mineralität der trockenen Rieslinge aus dem Schlossberg wider. Limetten, Zitrusnoten und Aprikosen vermischen sich mit einer salzigen und Note und einer steinigen Mineralität. Das Ganze begleitet von Noten, die an reife Ananas, Holunderblütensirup und Blütenhonig erinnern.

Gaumen:

Die feine Süße des 2009er Riesling Schlossberg „L'Épicentre“ wird begleitet von einer anregenden Säure und einer salzigen Mineralität. Ein tänzerischer; leichtfüßiger Süßwein der Extraklasse!