

 **Trapet Alsace**

# *Riesling Schlossberg Grand Cru*

 2017, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9950304020

 Riesling

**Alkoholgehalt:** 13,00 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## **Speiseempfehlungen**

von Christina Hilker

**Japanische Teigtaschen mit Kürbisfüllung**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Zitronen-Risotto mit Pulpo**

(Fisch)

**Kalbskarree in Basilikum-Blutorangen-Sauce**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 13.08.2020

## Info zur Lage:

Der Riesling stammt aus der Grand Cru-Lage Schlossberg nördlich von Kientzheim und Kayserberg. Die Lage erstreckt sich auf 230 bis 350 Metern Höhe. Dabei ist der Schlossberg so steil, dass er terrassiert wurde. Der Boden des Schlossbergs ist vor allem von Granit und einem Gemisch aus Grauwacke und Sandstein geprägt. Der nördliche Teil wird vom Thannenkirch-Granit beeinflusst. Die Böden sind ausgesprochen mineralreich.

## Farbe:

Helles Goldgelb mit silbrigen Reflexen.

## Nase:

Im Aroma zeigt sich der 2017er Schlossberg Riesling Grand Cru mit reifer Frucht, die an Orange, Orangenzeste und Apfel erinnert. Honig und der Duft einer Blütenwiese geben ihm Charme. Rauchige und prägnante Mineralität verleihen ihm bereits in der Nase Struktur und Tiefgang.

## Gaumen:

Sein Auftritt auf der Zunge ist prägnant, seine gestochen scharfe Säure perfekt integriert in Frucht und Schmelz im Mittelbau, sein Nachhall lang und von Salzigkeit und anregendem Gerbstoff bestimmt – ein Wein mit Mega-Zukunft und ein wunderbarer Essensbegleiter, falls man ihn in seinem jugendlichen Stadium bereits öffnen möchte. Große Gläser und die Karaffe lassen ihn zusätzlich gewinnen.