

# **Domaine Albert Mann**

## *Chasselas Outrevin, Amphore*

 2020, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9950301160

 Gutedel

**Alkoholgehalt:** 13,00 %

**Restsüße:** 3 g/l

**Gesamtsäure:** 4,1 g/l



## **Speiseempfehlungen**

von Christina Hilker

**Gegrillter Weinbergspfirsich und Tofu auf**

**Rucolasalat**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Sushi und Sashimi vom Thunfisch mit milder**

**Sojasauce, Ingwer und Wasabi**

(Meeresfrüchte)

**Ente kross mit Zimtaprikosen und gerösteten**

**Mandeln**

(Geflügel)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 09.07.2022

## Info zum Wein:

Sehr alte Parzelle in Eguisheim, bestockt mit Chasselas. Der Boden der Süd-Ost Lage besteht aus tonigem Kalkstein und Mergel, die Reben sind durchschnittlich 50 Jahre alt.

## Info zum Ausbau:

Nach der Handlese wird der Most für 2 Monate in 750 l Ton-Amphoren vergoren mit malolaktischem Säureabbau. Gereift auf der Feinhefe, abgefüllt im späten Frühling. Geringe Filtration.

## Farbe:

Intensives Goldgelb, mit zarten silbrigen Reflexen am Rand.

## Nase:

Der 2020er Outrevin von Albert Mann zeigt die Rebsorte in einer ungeahnten Intensität, gelbe Früchte wie Mandarine, Weinbergspfirsich, reife Mango verbinden sich mit Ingwer, Orangenkonfitüre, Rosmarin, Thymian, wilder Minze, Koriander, Honig, Süßholz und Vanilleschaum. Man darf gespannt sein auf den ersten Schluck.

## Gaumen:

Mit viel Ausdruck, belebender Würze und dichter, saftiger Frucht gleitet er über die Zunge. Auch hier ist die gelbe Frucht sehr präsent und animiert in Verbindung mit cremiger Struktur und der pikanten Würze zur Kombination mit feinen Speisen.

Eine echte Entdeckung aus dem Ausnahme-Jahrgang 2020 der Domaine Albert Mann.

Wenn möglich nicht zu kalt, dekantiert aus großen Burgundergläsern genießen.