

Weinbach

Gewürztraminer Fürstentum Grand Cru, Sélection de Grains Nobles

 2006, 375 ml

 Frankreich, Elsass

 9990007115

 Gewürztraminer

Alkoholgehalt: 11,5 %

Restsüße: 120 g/l

Gesamtsäure: 6.2 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

(Dessert, Tarte, Kuchen)

(Dessert)

(Geflügel, ungestopfte Gänseleber)

(Käse)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 16.12.2012

Christina Hilker: Der 2006er Gewurztraminer Furstentum Sélection de Grains Nobles spiegelt einen edelsüßen Gewurztraminer wieder, wie er typischer nicht sein könnte. Aromen von Rosen, Rosenöl und Ginster dringen einem in Verbindung mit Quittengelee, getrockneten Aprikosen und Orangenkonfitüre in die Nase. Untermalt ist das Ganze von anregenden Anis und Zimtnoten.

Farbe:

Intensives, funkelndes Goldgelb.

Nase:

Der 2006er Gewurztraminer Furstentum Sélection de Grains Nobles spiegelt einen edelsüßen Gewurztraminer wieder, wie er typischer nicht sein könnte. Aromen von Rosen, Rosenöl und Ginster dringen einem in Verbindung mit Quittengelee, getrockneten Aprikosen und Orangenkonfitüre in die Nase. Untermalt ist das Ganze von anregenden Anis und Zimtnoten.

Gaumen:

Am Gaumen betört der 2006er Gewurztraminer Furstentum Sélection de Grains Nobles mit den typischen Gewurztramineraromen und mit einer frischen Säure. Er gleitet tänzerisch über den Gaumen und verführt mit jedem Schluck zu einem Weiteren.

Edelsüße Faszination Pur!