

 **Albert Mann**

Pinot Noir Les Saintes Claires

AC

 2022, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9950301196

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Rote Bete Carpaccio mit Himbeer-Essig und Micro-

Greens

(Gemüse & Vegetarisch)

Soja-lackierte Lotte im Fond aus Sternanis

(Fisch)

Ungarisches Pörkölt

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 01.07.2024

Die Domaine Albert Mann ist der Zusammenschluss zweier großer Winzerfamilien: der Familie Mann, die seit Anfang des 17. Jahrhunderts Weinbau betreibt, und der Familie Barthelmé, den heutigen Eigentümern, die seit 1654 im Weinbau aktiv sind. Gelegen in Wettolsheim an der Elsässer Weinstraße, wird jede Parzelle des 25 Hektar großen Betriebs individuell nach biologischen und biodynamischen Grundlagen bearbeitet.

Der Pinot Noir Les Saintes Claires wächst nur 50 Meter vom Klarissenkloster entfernt auf kalkhaltigen Böden. Das Rebalter beträgt durchschnittlich 20 Jahre.

Farbe:

Dunkles Rubinrot mit schwarzem Kern.

Nase:

Monolithische Gestalt, wortkarg, lange Kutte, zuerst keine Gesichtszüge erkennbar. Nach 20 Minuten in der Sturzkaraffe zunehmend redselig. Dunkle Aromen, Unterholz, Sommertrüffel, dunkle Gewürze, Wacholder, Piment, etwas Nelke, dann weißer Pfeffer, etwas Zeder, gefolgt von einem Schwenk ins Balsamische. Kräuter wie Lorbeer und Thymian in der Kopfnote, dann wie ein Lächeln die erste Frucht. Extraktreich und dunkel zeigen sich Brombeere, kleine Himbeeren und Maulbeeren sowie rote Johannisbeeren und Griottines. Immer noch kein Schwätzer, hat aber viel zu erzählen.

Mund:

Statt zu plaudern zählt die Physis, die hier einwandfrei gegeben ist. Kraftvoll, dicht und packend trifft er einen direkt ins Gesicht. Am Gaumen druckvoll mit fleischig festem, konturierendem Gerbstoff-Korsett und engmaschigen, polierten Tanninen. Ätherisch kühl strahlt die frische Säure wie durch einen Spalt im Vorhang in die Situation, die sofort erhellt und den Gaumen in dunkles Rubin taucht. Persistenter Pinot mit fantastischer, seidiger Extraktion und keinem Gramm Fett am sehnigen Leibe.