



Albert Mann

Pinot Blanc Auxerrois



2023, 750 ml



Frankreich, Elsass



9950301207



Auxerrois, Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

- Käsespätzle

- Gebackenes Fischfilet mit Sauce Remoulade

- Steirisches Backhendl



Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 09.01.2025

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.

Die Cuvée besteht aus 75 % Auxerrois und 25 % Weißburgunder. Die Reben stehen auf kalkhaltigem Mergel und Schotter und sind durchschnittlich 30 Jahre alt.

Farbe:

Helles Strohgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Der 2023 Pinot Blanc & Auxerrois von Albert Mann zeigt sich in der Nase ausladend und freudvoll: Vollreife Cantaloupe-Melone, gelbe pummelige Birnen, Quitten und weiße Nektarinen füllen seinen Obstkorb und werden freudvoll untermalt von milden Küchenkräutern wie Kerbel und Estragon.

Mund:

Im Antrunk super saufig mit saftiger Frucht und verschwenderischem Naturell. Die Kräuter der Nase spiegeln sich am Gaumen, hinzu kommt etwas Anis und abermals Kerbel. Die Frucht im Extrakt verleiht ihm seine fruchtfüllig-viskose Textur. Unkompliziert im besten Sinne mit extra Sternchen für Anspruch und Seriosität.