

Domaine Albert Mann

Pinot Gris Furstentum Grand Cru, Le Tri

 2007, 375 ml

 Frankreich, Elsass

 9950301021

 Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt: 700,0 %

Restsüße: 320 g/l

Gesamtsäure: 11 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

(Wild, Obst & Nüsse, Nüsse (Schalenobst), Südfrüchte)

(Geflügel, Obst & Nüsse, Südfrüchte, ungestopfte

Entenleber)

(Dessert, Sahne, Dessertsaucen, Frucht)

(Käse, Blauschimmel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 18.03.2011

Christina Hilker: Der 2007er Pinot Gris Furstentum „Le Tri“ besticht in der Nase mit einer unwahrscheinlichen Intensität. Aromen von reifen, karamellisierten Früchten, wie Äpfel, Quitte und Orange werden begleitet von Noten, die an Tannenhonig, Lebkuchen, Krokant und Nougatschokolade erinnern. Am Gaumen präsentiert sich der 2007 Pinot Gris Furstentum „Le Tri“ mit einem Aroma, das an getrocknete Aprikosen und Datteln erinnert und mit einer intensiven und verführerischen Süße. Der endlose Nachhall dieses süßen Elixiers wird untermalt von einer feinen Säure, die diesem grandiosen Wein eine zusätzliche Komplexität verleiht.

Farbe:

funkelndes Bernstein.

Nase:

Der 2007er Pinot Gris Furstentum „Le Tri“ besticht in der Nase mit einer unwahrscheinlichen Intensität. Aromen von reifen, karamellisierten Früchten, wie Äpfel, Quitte und Orange werden begleitet von Noten, die an Tannenhonig, Lebkuchen, Krokant und Nougatschokolade erinnern.

Gaumen:

Am Gaumen präsentiert sich der 2007 Pinot Gris Furstentum „Le Tri“ mit einem Aroma, das an getrocknete Aprikosen und Datteln erinnert und mit einer intensiven und verführerischen Süße. Der endlose Nachhall dieses süßen Elixiers wird untermalt von einer feinen Säure, die diesem grandiosen Wein eine zusätzliche Komplexität verleiht.