

## **Domaine Weinbach**

# *Gewürztraminer Cuvée Theo*

 2015, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9990007171

 Gewürztraminer

**Alkoholgehalt:** 1.400,0 %

**Restsüße:** 21 g/l

**Gesamtsäure:** 4.8 g/l



## **Speiseempfehlungen**

von Christoph Raffelt

**Ofen-Poularde mit Zimt, frischem und kandiertem**

**Ingwer**

(Geflügel)

**Matjes mit karamelisertem Apfel und Honigsenf**

(Fisch, Kernobst)

**Karamalisierte Rhabarber-Ingwer-Tarte**

(vegetarisch, Dessert)

(Dessert, Tarte, Kuchen, Gemüse & Vegetarisch,  
Wurzelgemüse, Vegetarische Gerichte, Rhabarber)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 21.06.2017

Christoph Raffelt: Am Gaumen wird die Würze dann prägnanter, die Muskatnote tragender, der Wein üppiger, und er bleibt doch selbst mit Wärme immer klar und präzise. Ausgestattet mit einem feinen Gerbstoff und der typischen Würze, ist der Gewürztraminer immer pikant, eher saftig und fruchtig als süß, auch eher hell und lebendig als schwer. Das ist ausgesprochen gelungen.

Farbe:

helles Goldgelb

Nase:

Die *Cuvée Théo* aus dem »Clos des Capucins« ist ein Beispiel dafür, dass Gewürztraminer bei aller Kraft auch wunderbar elegant und trotz der 14 % Alkohol und 21 Gramm Restzucker auch schlank wirken kann. So zeigt sich hier ein immer auf der hellen und eher frischen Seite bleibendes Bukett von Rosen und Litschi, etwas Muskat und Stein. Es ist eine gediegene Eleganz, die hier aus dem Glas strömt.

Mund:

Am Gaumen wird die Würze dann prägnanter, die Muskatnote tragender, der Wein üppiger, und er bleibt doch selbst mit Wärme immer klar und präzise. Ausgestattet mit einem feinen Gerbstoff und der typischen Würze, ist der Gewürztraminer immer pikant, eher saftig und fruchtig als süß, auch eher hell und lebendig als schwer. Das ist ausgesprochen gelungen.