



Trapet Alsace

Ambre Blanc Muscat Macere



2021, 750 ml



Frankreich, Elsass



Orange Wine



9950304032



Muskateller

Alkoholgehalt:

12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Saladine von mariniertem rohen Lachs mit Limette

und Koriander

(Fisch)

Gegrilltes Schnitzel vom Wolfsbarsch mit

Fenchelkraut und Zitronenschale

(Fisch)

Grüner Spargel mit Kimizu und Ajo blanco

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 09.06.2023

Information zum Wein

Der *Ambre Blanc 2021* ist ein Muscat aus dem Grand Cru Schoenenbourg. Er wurde am 5. Oktober geerntet und lag etwa zwei Wochen auf den Schalen.

Farbe

helles, klares Goldgelb

Nase

Der maischevergorene *Ambre Blanc* duftet vom ersten Moment an offen, eindringlich und wunderschön. Es ist ein eleganter Wein, der an Lindenblüten, Päonien und Rosen, an Zedrat-Zitronen und Pomelos, an Muskat und etwas Aromahopfen erinnert. Trotz des eindringlichen Duftes wirkt der *Muscat* hell, lebendig und fast tänzelnd.

Gaumen

Am Gaumen ist das ein Wein aus Samt und Seide, voller Lebendigkeit und Frische. Die Länge der Mazerationszeit erweist sich als perfekt; denn der *Muscat* zeigt zwar Gerbstoff, aber nicht zu viel, besitzt Tiefe, wird aber nicht schwer. Auch hier gilt: Trotz der Eindringlichkeit der Aromatik der schon genannten Blüten, Agrumen und Würznoten ist dies ein lebendiger, frisch wirkender Wein mit feiner Textur und mineralischer Tiefe.