

 **Trapet Alsace**

Ambre Blanc Muscat *Maceration AOC*

 2021, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 Orange Wine

 9950304032

 Muskateller

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speiseempfehlungen

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.