

Trapet Alsace

A Minima blanc

 2022, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9950304029

 Auxerrois, Pinot Gris/Grauburgunder, Silvaner

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Flammkuchen

(Fleisch)

Winzersalat

(Fleisch)

Râpés mit Bibeleskäs

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 09.06.2023

Information zum Wein

Der *A Minima* hat bei den Trapets Tradition. Vor allem im burgundischen Weingut steht A Minima für einen hervorragenden Passe-tout-grains aus Pinot Noir und Gamay. Im Elsass wollte Andrée Trapet dem roten *A Minima* eine weiße Version gegenüberstellen. Es gibt sie seit 2012. Die Frucht stammt aus dem Terroir von Rosembourg, auf dem ein sehr alter Sylvaner, ein Pinot, ein Auxerrois und eine Parzelle Gewürztraminer angepflanzt sind. Andrée beschloss, ein wenig Muscat hinzuzufügen, in der Verlängerung des Rosembourg einen weiteren Muscat, der aus dem Grand Cru Schoenenbourg stammt. Aus demselben Sektor stammen auch ein wenig Pinot Gris und etwas Riesling. Es handelt sich hier also um sechs Rebsorten. Die Moste erhielten kein SO₂, aber der Wein wurde mit minimalem freiem SO₂ gefüllt.

Farbe

intensives Purpurrot mit violetten Reflexen

Nase

Der *2022er A Minima Blanc* ist ein duftiger und aromatischer Wein, der die Anteile von Muscat und Gewürztraminer nicht verschweigen möchte. Hier sind viele Rosen, Muskat, Lindenblüten und Anis mit im Spiel, aber auch Grapefruits samt Schalen, reife Äpfel und etwas Honigmelone. Faszinierend ist, dass der Wein dabei frisch ist und leicht duftet.

Gaumen

Auch am Gaumen ist der *A Minima Blanc* ein großer Verführer. Der Wein birgt eine fantastische Frische bei reifer Säure, aber lebendiger Mineralität. Er besitzt einen feinen Gerbstoff und viel Salzigkeit, was den Mund direkt wässert. Im Finale wird die aromatische Frucht durch eine tiefe Würzigkeit übertrumpft. Das macht großen Spaß!