

Trapet Alsace

Riesling Schoenenbourg Grand Cru "Mercure"

 2021, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9950304040

 Riesling

Alkoholgehalt:

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l

Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Unbedingt belüften und aus großen Gläsern genießen.

Salat von Avocado und Grapefruit mit geröstetem Baguette
(vegetarisch)

Cassolette von Austern und Jakobsmuscheln im Blätterteigfleuron
Steinbutt-Hummer Roulade mit Kaviar, Nudeln und Hummersauce



Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 08.08.2024

Info zum Wein:

Der nördlich von Riquewihr gelegene Weinberg verläuft entlang der eher steilen Süd- und Südostflanken des Schoenenbourg-Hügels auf einer Höhe von 265 bis 380 Metern über eine Fläche von über 50ha.

Die Cuvée "Mercure" hat eine besondere Geschichte, der Teil des Schoenenbourg wurde 2019 von der Familie Trapet von der Familie Méquillet erworben, die Familie Méquillet war eine alteingesessene und mächtige Familie in Riquewihr und der letzte Nachfahre Fanny übergab das Land mit seinen Besitztümern unter anderem an die Familie Trapet. Speziell diese Parzelle, geprägt von Gips, gehört zum nobelsten Terroir des Schoenenbourg.

Farbe:

Helles Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase:

Der 2021er Schoenenbourg Riesling Grand Cru "Mercurel" explodiert förmlich in der Nase mit intensivem Duft und purer Frische. Es strömen Limette, Salzzitrone, Grapefruit, Granny Smith Apfel und frischer Ingwer in Kombination mit Eisenkraut, Anis, Koriander und Fenchel aus dem Glas hervor. Seine mineralische Tiefe zeigt sich markant und überaus beeindruckend.

Gaumen:

Auf der Zunge angelangt, provoziert er überaus angenehm mit viel Salzigkeit und einer Säure, die förmlich zu explodieren scheint. Der Speichelfluss wird sofort angeregt und mit jedem Schluck wird man zu einem weiteren verführt. Seine ausgeprägte Fruchtfülle, seine markante Mineralität und die fantastische Säure verweisen auf ein fantastisches Reifepotential, was lange noch nicht ausgeschöpft ist. Er wird seine Schönheit in den nächsten Jahren noch steigern, wer ihn bereits in seinem jugendlichen Stadium genießen möchte tut dies nach längerem Vorlauf aus der Karaffe am besten in Kombination mit Klassikern der französischen Küche.