

 **Domaine Weinbach**

# *Gewürztraminer Mambourg* *Grand Cru*

 2013, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9990007163

 Gewürztraminer

**Alkoholgehalt:** 13,5 %

**Restsüße:** 49 g/l

**Gesamtsäure:** 6 g/l



## **Speiseempfehlungen**

von Christina Hilker

**Braisiertes Chicoree in leichter Currysoße mit**

**Orangenspalten (vegetarisch)**

(Salate, Blattgemüse, Curry-Gerichte, Vegetarische Gerichte)

**Flusskrebse mit Honigmelone und süß**

**angehauchter Vinaigrette**

(Meeresfrüchte, Krabben & Krebse, Kürbisgewächse)

**Gewürztraminergelee mit Granatapfelkernen und**

**Pfirsichsorbet**

(Dessert, Frucht, Sorbet, Eis, Südfrüchte)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 13.11.2015

Farbe:

Helles Strohgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Der 2013er Gewurztraminer Mambourg wirkt fein und duftig elegant in der Nase. Aromen von Zitrusfrüchten, reifem Pfirsich und exotische Anklänge von Mango und Ananas geben sich die Hand untermalt von einer floralen Duftnote die an Muskat und Holunderblüte erinnert. Schon in der Nase verführt der Wein dazu ihn kosten zu wollen.

Gaumen:

Seine Frische und Eleganz bestätigt der 2013er Gewurztraminer Mambourg auf der Zunge. Saftige helle Früchte präsentieren sich in Kombination mit einer lebendigen Säure und einer feinen Süße, unterstützt von einer deutlichen Mineralität. Ein Gewurztraminer zum solo trinken und dezenter Begleiter zu aromatischer Küche. Auch wenn er sich schon sehr offen präsentiert hat er ausreichend Potential für die nächsten Jahre. Finesse Pur!