

# **Trapet Alsace**

## *Riesling Beblenheim B.B.H.M.*

 2021, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9950304030

 Riesling

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## **Speiseempfehlungen**

von Christoph Raffelt

**Coq au Riesling**

(Geflügel)

**Kabeljau mit Nori-Algen, Zitronenbutter,  
Kabeljaubrandade und Gemüse-Tartelette**

(Fisch)

**Königskrabbe in Papaya-Remoulade mit**

**Honigvinaigrette**

(Meeresfrüchte)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 09.06.2023

## Information zum Wein

Der *2021er B.B.H.M.* ist ein Riesling-Ortswein von Trapet aus Beblenheim. Pierre und Louis' Urgroßeltern hatten rund einen Hektar Riesling auf Jurakalkstein gepflanzt. Er wird heute im Betonei angebaut.

## Farbe

mittleres, strahlendes Strohgelb

## Nase

Der Riesling mit dem Kürzel *B.B.H.M.* duftet hell und klar. Er erinnert deutlich an Amalfi- und ein wenig auch an Zedrat-Zitronen, die sich mit einem Hauch von Reduktion, also einer gewissen Rauchigkeit, und mit viel Kalkstein und Kräutern verbinden. Darüber liegen weiße Blüten mit einer ganz feinen Süße.

## Gaumen

Am Gaumen zeichnet sich der Riesling durch eine tiefe mineralische Vibration aus, die sich kongenial mit der reifen lebendigen Säure verbindet. Man hat hier direkt einen elektrisierenden Eindruck auf der Zungenspitze, der diese auch nicht mehr verlässt. Die wird von der reichhaltigen zitrischen Frucht und dem knackigen Kernobst noch unterstützt. Zudem findet sich hier eine salzige Note. Der *B.B.H.M.* ist zwar kraftvoll und eindringlich, aber zugleich hell und frisch bei leichter Würze.