

 **Trapet Alsace**

# *Pinot Gris Sonnenglanz*

## *Grand Cru*

 2010, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9950304008

 Pinot Gris/Grauburgunder

**Alkoholgehalt:** 12,50,0 %

**Restsüße:** 57 g/l

**Gesamtsäure:** 6,5 g/l



## **Speiseempfehlungen**

von Christoph Raffelt

**Rotbarben auf Blattsalat mit Walnuss-Vinaigrette**

(Fisch, Rotbarbe, Blattgemüse, Nüsse (Schalenobst),  
Vegane Gerichte)

**Risotto mit weißem Trüffel (vegetarisch)**

(Trüffel, Risotto)

**Kross gebratene Ente mit Ingwer und**

**karamellisierten Birnen- und Orangenspalten**

(Geflügel, Ente, Kernobst, Südfrüchte, Auflauf, Soufflé,  
Quiche)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 18.04.2019

Hilker:

Eine wunderbare Kombination von Saftigkeit, Cremigkeit und Frische, durchzogen von pointierter Mineralität. Der exotische Eindruck wird auf der Zunge noch verstärkt und die Säure verleiht ihm Lebendigkeit. Ein Pinot Gris, der den Trinkfluss anregt und der sich einfach perfekt mit intensiver Küche kombinieren lässt!

Information zum Wein

Der Pinot gris stammt aus der Grand-Cru-Lage Sonnenglanz nordwestlich von Beblenheim. Die Lage erstreckt sich auf 220 bis 270 Metern Höhe in südlicher Ausrichtung. Der Unterboden besteht aus tertiärem Konglomeratgestein aus dem Rheingraben mit Kies und Kalkstein sowie Mergel. So ergibt sich ein schwerer, sehr strukturierter, steiniger und kalkreicher Boden.

Farbe

tiefes Strohgelb

Nase

Der *Grand Cru Sonnenglanz* öffnet sich mit einem dichten und kraftvollen, aber klar strukturierten Duft von Kumquats und Grapefruits, Ananas, Melonen und Aprikosen, in die sich einige würzige Noten von Ingwer, Galgant und Lorbeer mischen. Darüber liegt ein zarter Hauch von Anis, Holunder, Rose und Kerbel.

Gaumen

Der Wein verdient mehr Luft, als die Flasche bieten kann, daher geht es ab in den Dekanter. Mit Zeit und Luft öffnet sich der *2010er Sonnenglanz* dann und verwirbelt die reife Frucht von Steinobst, Dosenananas, Mango und Orangeat mit der schon im Duft beschriebenen Würze. Der Wein wirkt halbtrocken, die Süße wird ausgeglichen durch die mineralische Struktur und die steinige Salzigkeit des Weines. Beide, Mineralität und Salz, sorgen für eine beeindruckende Spannung am Gaumen.