

Domaine Albert Mann

Pinot Noir Clos de la Faille

 2018, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9950301136

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 1.350,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 5.9 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Käse-Trüffelsoufflé mit Wildkräutersalat

(Gemüse & Vegetarisch)

Steinbutt auf Linsen mit Roter Bete und Pinot-

Schaum

(Fisch)

Kaninchenkeule mit Pilzen gefüllt auf

Himbeeressigjus

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 11.08.2020

Hilker:

Am Gaumen wirkt er elegant und saftig. Seine anregende Pinot-Säure wird von einer intensiven Mineralität getragen und ist in die verführerische und süßliche Frucht wunderbar eingebettet. Er wirkt sehr feminin und zugleich kraftvoll, hat tolle Länge am Gaumen und eine fruchtige Struktur, die mit der Zunge kokettiert.

Info zur Lage:

Die Monopollage von 1 ha befindet sich in der Nähe des Grand Cru Hengst, es ist der einzige Clos im Elsass, der mit 100 % Pinot Noir bestockt ist.

Er ist in drei Bereiche unterteilt. Der obere Teil besteht aus rosigem Vogesen-Sandstein, Buntsandstein und kalkhaltigem Sandstein. In der Mitte findet man grauen Muschelkalk mit sehr feiner Maserung und gelbes Gestein des Jura, im unteren Teil eine Mischung aus Vogesen-Sandstein und weißem und rosigem Quarz. Die Reben wurden zwischen 1998 und 2002 gepflanzt.

Ausbau:

Die Trauben wurden mehr nach dem Prinzip einer Infusion denn einer Extraktion in Wein umgewandelt. Die Gärung erfolgte spontan im Tank mit 30 % ganzen Trauben, danach 17 Monate im Barrique (10 % neue, 50 % einjährige und 40 % zweijährige Belegung). Malolaktischer Säureabbau im Frühjahr, keine Schönung.

Farbe:

Gedecktes Violetrot mit purpurnen Reflexen.

Nase:

Der 2018er Pinot Noir „Clos de la Faille“ zeigt sich mit einer intensiven, erdigen und ursprünglichen Aromatik. Zunächst dringt der Duft nach Leder, Trüffel, Zigarre, Waldlaub, Zedernholz, Holzrauch und edler dunkler Schokolade aus dem Glas hervor. Nach längerer Öffnung gesellen sich fruchtige Aromen von Brombeeren, dunklen Kirschen und Zwetschgen hinzu, abgerundet von feinen Gewürzen wie Zimt, Wacholder und frisch gemahlenem weißem Pfeffer. Deutliche Frische wird ihm durch die ausgeprägte herbale Note von Thymian und wilder Minze verliehen, ein überaus facettenreicher Duft.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt er elegant und saftig. Seine anregende Pinot-Säure wird von einer intensiven Mineralität getragen und ist in die verführerische und süßliche Frucht wunderbar eingebettet. Er wirkt sehr feminin und zugleich kraftvoll, hat tolle Länge am Gaumen und eine fruchtige Struktur, die mit der Zunge kokettiert.