

 **Albert Mann**

Gewürztraminer Steingrubler

Grand Cru

 2019, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9950301155

 Gewürztraminer

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 43 g/l

Gesamtsäure: 4 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Süßkartoffel-Süppchen mit Madras Curry und
pikantem Cashew-Granola**
(Gemüse & Vegetarisch)

**Seeteufel auf Fenchel-Risotto mit Krustentier-
Schaum**
(Fisch)

Pork Vindaloo
(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 13.08.2022

Die Wettolsheimer Grand Cru Lage Steingrubler hat eine südöstliche Ausrichtung und ist unterteilt in die Hang- Hangfuss-Lage, von der dieser Gewürztraminer stammt. Der Gewürztraminer steht dort auf kalkhaltigen Sandsteinböden und stammt von gut 30-jährigen Reben.

Farbe:

Sattes Zitronengelb mit grünen Reflexen, strahlend und klar.

Nase:

Der 2019 Gewürztraminer Steingrubler Grand Cru von der Domaine Albert Mann präsentiert sich im Glase wie ein Drag Queen: Bunt, schillernd und unglaublich vielschichtig. Aromen nach reifen tropischen Früchten mischen sich mit heimischem Obst und milden Gewürzen. Mango, vollreife Cantaloupe-Melonen nebst Orangeat, gestovten Quitten und gedörrte Aprikosen summieren seinen Fruchtanteil, dazu kommen leichte Gewürznoten nach Muskatblüte, weißem Pfeffer und hellem Tabakblatt. Die Nase ist in stetem Wandel und changiert von der Frucht zum Gewürz und vice versa. The magic of Gewürz!

Mund:

Am Gaumen zeigt sich der Steingrubler mit cremigem Schmelz, geprägt von seinen 43 Gramm Restzucker, die hier allerdings mehr als non-chalant verpackt sind. Mit brillanter Klarheit und großer Präzision verbindet er seine Reife mit markant mineralischen Noten und einem mehr als disziplinierten Auftritt am Gaumen. Die Frucht präsentiert sich glasklar, die Süße wird kongenial aufgefangen durch die feinherbe Phenolik dieses ambrosialen Nektars. Eigenständig und vital scheint er vor Energie zu vibrieren und lässt den Kelch ein ums andere Mal an die Lippen führen.