

## **Domaine Weinbach**

# *Gewürztraminer "les Treilles du Loup"*

 2019, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9990007199

 Gewürztraminer

**Alkoholgehalt:** 1.450,0 %

**Restsüße:** 13 g/l

**Gesamtsäure:** 4.1 g/l



## **Speiseempfehlungen**

von Sebastian Bordthäuser

**Aloo Gobi, indisches Blumenkohl-Curry mit**

**Kartoffeln und Erbsen**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Teriyaki Thunfisch vom Grill**

(Fisch)

**Krosse Poularde aus dem Ofen mit Sternanis,**

**Clementinen und Schalotten**

(Geflügel)

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 10.03.2021

Bordthäuser:

Mit viskoser Haptik flutet er den Gaumen in saftiger Opulenz. Im Antrunk dominieren Zitrusaromen und gehen in die süße Richtung Orange und Clementine. Balanciert durch feine Würze nach Fenchelpollen und eingelegtem Ingwer lebt er von seiner cremigen Haptik und seinem extrem saftigen Naturell, befeuert von einer Prise Restzucker, die ihn kleidet wie ein maßgeschneiderter Nadelstreifenanzug aus Neapel. Der Johnny Controlletti unter den Gewürztraminern.

Les Treilles du Loup ist der Nachfolger der vormaligen Cuvée Théo und gewachsen an 40-50 Jahre alten Rebstöcken im Kaysersberg-Tal zwischen dem Clos des Capucins und dem Dorf in einer Parzelle namens "Wolfreben". Der Boden besteht aus Sand-Schluff und Granitkieseln.

Die Trauben reifen hier vergleichsweise früh, was zu Weinen mit komplexer Aromatik und guter Konzentration führt. Nach der Handlese folgt die schonende Pressung der ganzen Trauben in pneumatischen Pressen, spontane Vergärung mit den eigenen Hefen und die anschließende Reifung in großen, alten Eichenfässern für acht bis zehn Monate.

Farbe:

Helles Strohgelb mit brillanten Reflexen, leuchtend und klar.

Nase:

Der 2019 Gewürztraminer Les Treilles du Loup von der Domaine Weinbach brilliert in der Nase durch das ausgesuchte Spektrum feiner Zitrusfrüchte: Grüne Mandarine, Kumquat, Blutorangen und Zitronat machen den Auftakt und bilden mit ihren aromatischen Bitterstoffe auch die herben Facetten des Weines ab. Darüber schweben Aromen von weißem Tee und frische Kräuternoten nach Melisse und Sauerampfer. Die obligatorische Rose wird in diesem Falle eher floral verschlagwortet und auch die Litschi bleibt diesmal in der Dose. Ein klar definierter Gewürztraminer mit Rallye-Streifen.

Mund:

Mit viskoser Haptik flutet er den Gaumen in saftiger Opulenz. Im Antrunk dominieren Zitrusaromen und gehen in die süße Richtung Orange und Clementine. Balanciert durch feine Würze nach Fenchelpollen und eingelegtem Ingwer lebt er von seiner cremigen Haptik und seinem extrem saftigen Naturell, befeuert von einer Prise Restzucker, die ihn kleidet wie ein maßgeschneiderter Nadelstreifenanzug aus Neapel. Der Johnny Controlletti unter den Gewürztraminern.