

»Zinnkoepflé« Gewürztraminer Grand Cru

Leon Boesch

Zinnkoepfle. Kopf in der Sonne. Eine der besten Lagen für Gewürztraminer im Elsaß. Deshalb ein Grand Cru. Ein Muschelkalkhügel, der sich bis auf 430 m Höhe einen steilen Hang hinaufzieht. Hier gehören Marie und Matthieu Boesch 0,8 ha, bestockt mit alten Reben, die zwischen 1920 und 1956 gepflanzt wurden. Sie liefern einen majestätischen Wein beeindruckend eigensinniger Ausstrahlung. Spricht Geist und Seele gleichermaßen an. Ist so rar wie provokativ trocken. Bescherte den beiden Demeter®-Winzern damals viel Aufmerksamkeit, wurde zu Beginn aber auch heftig kritisiert. »Zinnkoepfle« ist anders als die anderen im Elsaß. Knochentrocken, komplex, dicht und mundfüllend finessenreich in seiner expressiv aromatischen Konstitution.

Ungläubiges Staunen. Atemberaubendes Mundgefühl. Aromatische Finesse. Ein Gewürztraminer unter 1 g/l Restzucker. Matthieu Boeschs Meisterwerk wagt die Revolution. Es kommt so leise, still und unscheinbar auf den ersten Blick in Glas, legt dann aber los, braucht Luft, servieren Sie den Wein also am besten (nicht zu kalt) aus der Karaffe, um seine aufregende Pracht entsprechend genießen zu können: Röstaromen, Blutorange, komplexe Vielfalt, orientalische Gewürze, Sternanis, Pfeffer, Menthol - überfordert die Sinne, klingt dann aber entspannt und versöhnlich im Duft von Blüten und Süßholz aus. Über Mineralität spricht dieser Wein nicht. Er hat sie, zeigt sie, beweist sie. In seiner Harmonie fordernd. In seiner Kraft atemberaubend. Eleganz gepaart mit Konzentration und Leichtigkeit in ständigem Wandel. Zeitlos groß und wegweisend anders.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2035+
Restzucker: 0.2 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Minimal geschwefelt | ungeschönt | unfiltriert | keine Zusätze | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.6

0,75l
FEL22008

K&U
www.weinhalle.de