



»Les Fous« Gewürztraminer trocken

Leon Boesch

»Les Fous«, die Verrückten. Steht für einen der wenigen, knochentrockenen Gewürztraminer im Elsaß. Ein unerwartet aufregender Weißwein, der Lust macht auf mehr. Im Duft fein und elegant - wer gerne kocht, entwickelt sofort entsprechende Phantasien zu seiner Kombination, im Mundgefühl trocken aber geschmeidig in der Wirkung, von milder Säure getragen, die ihm Länge, Charakter und Ausstrahlung verleiht. »Les Fous« heißt der Wein auch deshalb, weil Matthieus Urgroßvater in den 1920er Jahren in der Parzelle, die heute die Trauben für den Wein liefert, Gewürztraminer pflanzte, was in seiner Epoche, in der man Hybriden huldigte, als völlig verrückt und abwegig galt. »Les Fous« ist Marie Boesch zu verdanken, die darauf bestand, Gewürztraminer trocken auszubauen.

Boesch's verfügen über eine der besten Lagen des Elsaß für die uralte Rebsorte. Deshalb widmen sie ihre steilen Lagen am »Zinnkoepfle«, einem Grand Cru hoch über der Ortschaft Westhalten, vor allem der ungeliebten Rebsorte Gewürztraminer. »Les Fous« gärt spontan ohne Temperaturkontrolle in großen alten Holzfässern, geschwefelt wurde er nur minimal, er hat den biologischen Säureabbau absolviert und wurde ohne Schönung und Filtration abgefüllt. Im Duft zurückhaltend. Frühlingsblüten, Passionsfrucht, Rose, Aprikose, Quitte und Vanille. Im Mund weich, frisch, sich weit öffnend, ätherisch würzig - viel Raum für freie Küche ohne Dogmen: Zu Asiens Aromen, zu Gemüse, zu Fisch an Saucen, zu Huhn oder Kalb pikant gewürzt (Curry), verträgt Schärfe wie kein anderer, und zu kräftigen Rohmilchkäsen wie dem regionalen Munster der perfekte Begleiter. Eine Gewürztraminer-Legende mit Zukunft.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2027 +

Restzucker: 0,0 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Minimal geschwefelt |

unbehandelt | ungeschönt | keine

Zusätze | Naturwein

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,3

0,75l

FEL22007



www.weinhalle.de