Gewürztraminer »Zinnkoepflé« Grand Cru Vendanges Tardives

Leon Boesch

Vendanges Tardives. Französisch für »Spätlese«. Späte Ernte perfekt reifer Trauben für rares Weltklasseniveau. Satte Süße trifft auf erfrischende Säure. Die Harmonie der Natur. Durchgegoren, aber vor lauter Zucker durch hohe Traubenreife in der Gärung steckengeblieben. Natürlich süßer Wein.

Matthieu Boesch beherrscht seine Reben und seine Böden. Marie setzt im Keller seine Arbeit in entsprechend natürliche Weine um. Souveräner kann man Größe im Süßwein kaum inszenieren. Nicht laut, eher leise, unspektakulär in sich ruhend, entspannt in der Größe, unaufgeregt im Auftritt. Bescheidenheit statt Protz. Nur wer hören will, wird fühlen. Dann findet der Wein überall im Mund gleichzeitig statt. Im Duft ringt man um Worte, um ihn beschreiben zu können, so komplex fällt er aus: Reife Birne, Aprikosenkompott, exotische Früchte, Orangeade; dann kommen weißer Pfeffer, Akazienblüten, Rosenblätter ins Spiel. Im Mund agiert er cremig und delikat in wunderbarer Frische, aromatisch an Sternfrucht und Litschi erinnernd ....
Ein außergewöhnlicher Wein, der große Ereignisse im Leben schmückt. Passt zu Gänseleberpastete, zu feinsten gereiften Rohmilch-Käsen, zu raffiniertem Gebäck und macht sogar extra dunkle Schokolade mit.

Alkohol: 13,4 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2035+
Restzucker: 121,4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Restsüß
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 4,0

0,5l
FEL17011H

K&U
www.weinhalle.de