»Zinnkoepflé« Gewürztraminer Grand Cru Vendanges Tardives

Leon Boesch

Gewürztraminer. Die emblematische Rebsorte des südlichen Elsaß. Und eine der ältesten weißen Rebsorten der Menscheit, die heute noch angebaut wird. Sie ist zwar völlig aus dem Fokus der Weintrinker geraten, doch erreicht sie nirgendwo sonst auf der Welt Niveau wie dieses. Vendanges Tardives. Französisch für »Spätlese«. Das steht hier für perfekt reife Trauben und rares Weltklasseniveau.
Die Harmonie der Natur. Durchgegoren, aber vor lauter Zucker durch hohe Traubenreife in der Gärung steckengeblieben. Natürlich süßer Wein. Marie und Matthieu Boesch beherrschen ihr Metier. Souveräner kann man Gewürztraminer kaum in Szene setzen. Nicht laut, eher leise. Unspektakulär in sich ruhend, entspannt in der Größe, unaufgeregt im Auftritt. Bescheidenheit statt Protz. Der Wein findet überall im Mund gleichzeitig statt. Komplexe Frucht wird zu dichter Würze, ätherisch im Duft mit Menthol, Feige, Dattel, Rose und Aprikose. Im Geschmack so komplex, daß man ihn kaum in Worte fassen kann. Zeitlose Größe, die berührt.
Der denkbar beste Begleiter des berühmtesten Käse des Elsaß, des Munster, aber auch zu vielen anderen anspruchsvollen Rohmilchkäse Frankreichs liefert er sinnliche Inspiration.

Alkohol: 12,8 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2033 +
Restzucker: 121 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Restsüß
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.7

0,5l
FEL18011H

K&U
www.weinhalle.de