



## »Zinnkoepflé« Gewürztraminer Grand Cru Vendanges Tardives Leon Boesch

Gewürztraminer. Die emblematische Rebsorte des südlichen Elsaß. Und eine der ältesten weißen Rebsorten der Menschheit, 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.

76 g/l Restzucker treffen auf 7,3 g/l Säure. 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 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2033  
Restzucker: 76 g/l  
Bewirtschaftung: Biodynamisch  
Ausbau: Trad. Holzfass  
Boden: Muschelkalk  
Besonderes: Restsüß  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Keine  
pH-Wert: 3,4

0,5l  
FEL18011H



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)