



Gewürztraminer »Zinnkoepfle« Grand Cru

Leon Boesch

Zinnkoepfle. Kopf in der Sonne. Eine reine Südlage. Eine der besten für Gewürztraminer im gesamten Elsaß. Ein Muschelkalkhügel, der sich bis auf 430 m Höhe steil hinaufzieht. Hier haben Marie und Matthieu Boesch ihre Parzellen. 0,8 ha gehören ihnen hier, bestockt mit alten Reben, die zwischen 1920 und 1956 gepflanzt wurden. Sie liefern einen majestischen Wein magischer Ausstrahlung. Ein großer, rarer Gewürztraminer, provokativ trocken ausgebaut.

Eine historische Flasche. Die letzten Magnums des ersten Jahrgangs dieses revolutionären trockenen Gewürztraminers. Ungläubiges Staunen. Atemberaubendes Mundgefühl. Aromatik zum Niederknien. Ein Gewürztraminer unter 1 g/l Restzucker. Boeschs Meisterwerk wagt die Revolution. Diesen Wein sollte man wenigstens einmal im Leben getrunken haben. An Feinheit und Eleganz kaum zu überbieten. Gewürztraminer ohne aufdringliche Aromatik. Erinnert eher an großen Riesling in Duft und Geschmack, denn an die aus der Mode gefallene Aromasorte. Enorm dicht im Mundgefühl, ohne breit oder plump zu wirken. Es vibriert im Glas. Der Wein zeigt sich ungemein reizvoll in seiner Wirkung, ein echtes Meisterwerk mit zartem, sensiblem Rosenduft im Nachklang. Eine völlig neue Definition der Rebsorte. Über Mineralität spricht dieser Riese von Wein nicht. Er hat sie, zeigt sie, beweist sie. In seiner Harmonie fordernd. In seiner Kraft atemberaubend. Gewürztraminer, wie man ihn bislang nicht kannte. Zeitlose Größe rarer Komplexität.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2030+

Restzucker: 0.2 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Sandstein | Keuper

Besonderes: Minimal geschwefelt |
ungeschönt | unfiltriert | keine

Zusatzstoffe | Naturwein

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3.2

1,5l

FEL14008M



www.weinhalle.de