



2019

Gewürztraminer »Les Fous« (trocken)

Domaine Leon Boesch

»Les Fous«, die Verrückten. Ein visionär trockener Gewürztraminer, der für Unruhe sorgte, weil er nicht nur der erste war, den Marie und Matthieu Boesch trocken ausbauten, er war tatsächlich auch einer der ersten im gesamten Elsaß. Zum Ärger des Vaters, zum Ärger der Appellation. Im Elsaß sieht man die Rebsorte Gewürztraminer nicht trocken. »Les Fous« auch deshalb, weil Matthieus Urgroßvater in den 1920er Jahren in genau 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. Der »Les Fous« von heute ist Marie zu verdanken. Sie bestand darauf, Gewürztraminer trocken auszubauen. Richtig trocken.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2027
Restzucker: 0,8 g/l
Anbau: Biodynamisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Nein
Schönung: Keine
Vegan: Nein
pH-Wert: 3.6

0,75

17,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FEL19007

Boeschs verfügen über beste Lagen für die uralte Rebsorte. Das bestätigen ihnen Geomorphologen und Geologen immer wieder. Deshalb widmen sie ihre steilen Lagen am »Zinnkoeple«, einem renommierten Grand Cru hoch über der Ortschaft Westhalten, vornehmlich dem Gewürztraminer. Matthieus Vater bewirtschaftete seinen Betrieb bereits biologisch, es war Matthieu, der ihn dann auf Biodynamie umstellte, was den Charakter dieses wichtigsten Weines im Portfolio der Boeschs grundlegend veränderte. Er gärt heute spontan ohne Temperaturkontrolle in großen alten Holzfässern, geschwefelt wird nur, wenn es nötig erscheint, alle Weine absolvieren den biologischen Säureabbau, werden kaum bewegt und nur filtriert, wenn die Mikrobiologie es nötig erscheinen läßt - Tradition beim Wort genommen. Im Duft angenehm 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. Gewürztraminer-Legende mit Zukunft.



www.weinhalle.de