

falstaff

ALTE FLASCHEN
DER GRÖSSTE
WEINFÄLSCHER-
SKANDAL

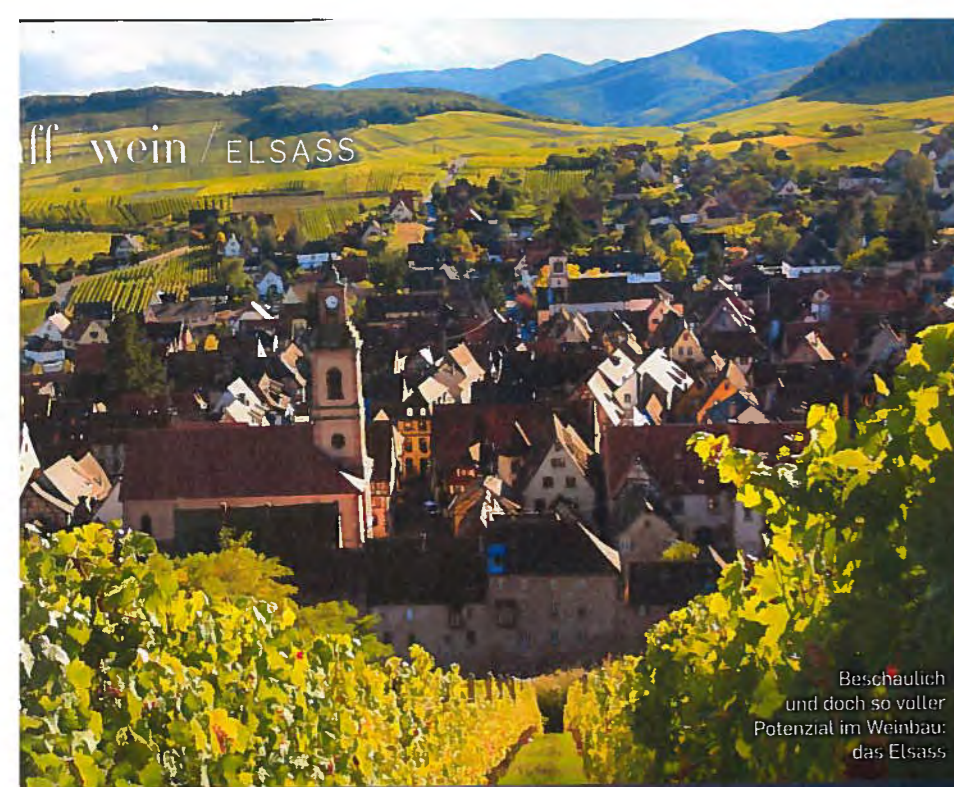
BEST OF
NEUE WEINE AUS
SIZILIEN UND
DEM ELSASS

PIEMONTE & CO
DIE SCHÖNSTEN
TRÜFFELREISEN

AUS DER REGION
DIE PFALZ FÜR
GENIESSER



California Dreamin'
DIE KULTWEINE DER WESTKÜSTE



ff wein / ELSASS

Beschaulich und doch so voller Potenzial im Weinbau: das Elsass



Die Winzerfamilie Hugel war Wegbereiter für die Entwicklung des elsassischen Weinbaus



Biologisch und biodynamisch arbeitende Betriebe gibt es im Elsass mittlerweile zuhauf



Die besten Reben wachsen in südlichen Steillagen, wo sie die meiste Sonne erhalten



Erstklassige Kellereien, wie zum Beispiel Hugel, haben das Elsass bis weit über die Grenzen der Region hinweg berühmt gemacht



Auf den ersten Blick traditionell, doch die Winzer überraschen mit alternativen Methoden

DIE SANFTE REVOLUTION

Weine aus dem Elsass gelten oft als antiquiert. Zu Unrecht. Eine dynamische Generation von Winzern produziert heute grandiose Weißweine, die längst zur Weltspitze gehören, aber immer noch unterschätzt werden. **TEXT PETER MOSER**

Es sind Kellereien wie Trimbach, Weinbach, Hugel oder Zind Humbrecht, die das Elsass als Weinregion berühmt gemacht haben. Eine Weinregion, die auf den ersten Blick für Tradition steht, an Innovationen und modernen Weinbau denkt man da weniger. Dieses Image ist allerdings falsch, denn ausgerechnet im Elsass ist heute die Dichte an jungen und innovativen Winzern überdurchschnittlich groß. Es sind Weinmacher, die das Potenzial ihrer Terroirs oft mit alternativen Methoden ausloten. Interessanterweise sind auch viele der Traditionsbetriebe auf diesen neuen Weg des biologischen oder biodynamischen Weinbaus eingeschwenkt. Das in Frankreich gebräuchliche Siegel »AB« – es steht für »agriculture biologique« – ist immer häufiger auf dem Rücketikett zu finden. Das Elsass präsentiert sich heute ungemein vielschichtig, neben den traditionellen Stilen findet man ein breites Spektrum bis hin zum Orange Wine und den Vins Naturels.

Biologisch oder biodynamisch arbeitende Betriebe gibt es im Elsass mittlerweile zuhauf. Mehr als 250 Bio-Betriebe bewirtschaften bereits 13 Prozent der Rebfläche der Appel-

lation (2011 waren 2062 Hektar Bio oder in Umstellung, 112.600 Hektoliter wurden erzeugt). Und obwohl die Bio-Produktion in Weingarten und Keller klar geregelt ist, haben sich die Elsässer in einer speziellen Charta namens »Vinabio« Spielregeln auferlegt, die an ihre Region adaptiert sind und über das EU-Weinrecht hinausgehen. Am 1. Mai jedes Jahres haben Weinfreunde die Möglichkeit, eine große Zahl von Bio-Weinen zu probieren, heuer fand das traditionelle »Rendez-vous« zum zehnten Mal auf Château de Kientzheim in der Nähe von Kayserberg statt. Zu den rund 40 »Vinabio«-Winzern zählen so namhafte Betriebe wie Zind Humbrecht, Marcel Deiss oder Clément Klur. Auch einige Erzeuger von bemerkenswerten Vins Naturels sind am Werk, zu nennen sind hier Patrick Meyer von der Domaine Julien Meyer in Nothalten mit seinem Riesling Muenchberg Grand Cru, die Domaine Rietsch, Audrey und Christian Binner, Vincent Stoeffler oder Jean-Pierre und Chantal Frick.

Es gibt viele Autoren, die die Anfänge des Weinbaus im Gebiet des heutigen Elsass in die Zeit der Römer legen, erste schriftliche Belege vom Vorhandensein der Rebflächen zwischen Thann und Marlenheim stam-



Die Weintagen des Guts Zind Humbrecht existieren seit dem Dreißigjährigen Krieg



Durch das kühle Klima sind langsame Reifezyklen der Trauben die Regel



Typisch für das Elsass: kleine Dörfer, umringt von Weinhängen



Die Weinberge des Elsass ziehen sich entlang des unteren Teils der Vogesen

ELSASS IN FAKTEN

Die Anbaufläche beträgt rund 15.600 Hektar. 90 Prozent der Alsace- und Alsace-Grand-Cru-Weine sind weiß. Im Elsass werden 18 Prozent der in Frankreich erzeugten AOC-Weine abgefüllt. In 119 Gemeinden betreiben 4600 Winzer Weinbau.

Mehr als 80 Prozent der Ernte werden von rund 175 größeren Firmen abgefüllt, die mehrheitlich Familienbetriebe sind. Die durchschnittliche Jahresproduktion der AOC-Weine beträgt 140 Millionen Flaschen. Diese werden seit 1972 ausschließlich in der Region abgefüllt.

Rund 75 Prozent der Weine werden in Frankreich konsumiert, der Jahresumsatz liegt bei etwa 500 Millionen Euro netto. Exportiert wird in 130 Länder der Welt, Europa ist mit 76 Prozent größter Importeur.

Die exklusive, gesetzlich geschützte Weinflasche heißt »flûte«.



> men aus dem 10. Jahrhundert. Wurde in jener Frühzeit in etwa 160 Ortschaften Weinanbau betrieben, ist um 1400 bereits von 430 Orten die Rede. In der Zeit um 1600 gewannen Elsässer Weine enorm an Bedeutung, und die Region hatte sich zu einer der wichtigsten Weinbauregionen Europas entwickelt. Der 1648 beendete Dreißigjährige Krieg hinterließ jedoch eine Spur der Verwüstung: Dörfer lagen in Trümmern, Weinberge waren verwüstet. Nur langsam wurde der Weinbau wieder aufgenommen, die Reben werden verstärkt auf Ebenen und weniger in Hanglagen angelegt. 1871 wurde das Elsass von Deutschland annektiert, die Ernten in der Folge häufig zum Verschnitt mit deutschen Assemblage-Weinen herangezogen. Vom Auftreten der Reblaus und Rebkrankheiten wird die Elsässer Weinkultur schwer getroffen. 1918 ist das Elsass wieder französisch, 1925 fällt die Entscheidung, sich der Erzeugung von Qualitätswein anzunehmen. Die Rebflächen in der Ebene werden mehrheitlich aufgegeben, man besinnt sich auf die Vorzüge der Hanglagen. 1962 wird das Elsass Teil der AOC-Weinfamilie, 1975 wird die Lage Schlossberg als erste Grand-Cru-Lage anerkannt – bis dato folgten weitere 50 Spitzenterroirs. Ab 1972 durften Elsässer Weine nur mehr di-

rekt im Gebiet auf die Flaschen gefüllt werden. 1976 wird der Crémant d'Alsace AOC geboren, der eine sehr positive Entwicklung genommen hat. 2011 erfolgte die Anerkennung der Einzellagen »lieux-dits« und der Ortsappellationen »communales«. Geschützt durch den waldbedeckten Bergrücken der Vogesen hält sich der Niederschlag in Grenzen, die Winter sind meist hart, der Frühling ist trotz des für den Weinbau nördlichen Gebietes eher mild. Die Sommer sind meist trocken und warm, da lauern Unwetter mit Hagel. Anfang August dieses Jahres wurden Weingärten bei Colmar und Turckheim von tischtennisballgroßen Hagelkörnern getroffen, in Teilen des südlichen Elsass betragen die Ausfälle bis zu 60 Prozent der Ernte.

Die Weingärten des Elsass ziehen sich in einer Linie entlang des unteren Teils der südlich orientierten Abhänge der Vogesen, die sich dem Rheinfluss zuneigen. Sie erstrecken sich über die Departements Bas-Rhin und dem Haut-Rhin, wo dank der klimatischen Bedingungen die besseren Weine und auch das Gros der wichtigen Betriebe anzutreffen sind. Die höher gelegenen, oft steilen Rieden besitzen eine dünne Mutterbodenschicht, die auf Sandstein, verwittertem Gneis, Granit oder Schiefer liegt, auch Lagen mit vulka-

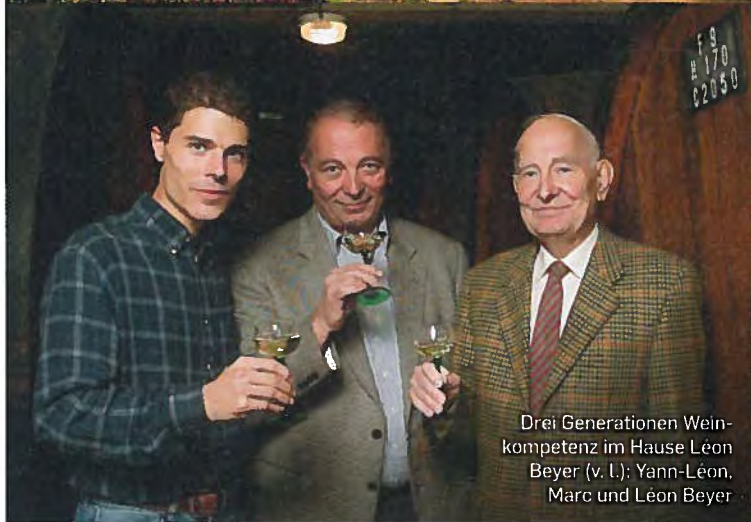
nischem Ursprung. Weiter unten hat der Ur-Rhein eher sanfte Gefälle in die Hänge geschliffen, hier liegen unter tieferer Auflage Schichten von Kalkstein, Ton und Mergel und wieder Sandstein. Dieser rote Vogesen-sandstein, bekannt als »Grès des Vosges«, war bereits im Mittelalter ein geschätztes Baumaterial und prägt das Bild der Dörfer und Städte der Region. Auf tieferen Lagen und in der Ebene wachsen auf den Böden aus Mergel, Ton und alluvialen Sedimenten breit-schultrige, eher massige Weine, während die Kalkböden finessenreiche Produkte ergeben. Die verschiedenen Schieferlagen kommen dem Riesling entgegen, sie verleihen ihm die spezielle petrolige Feuersteinnote. Die besten Reben wachsen in südlich orientierten Steillagen, wo sie die meiste Sonne bekommen.

Für die Elsässer Winzer sind, bedingt durch das kühlere Klima, langsame Reifezyklen der Trauben die Regel. Die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht führen zur Entwicklung komplexer Aromen, Frische und Frucht bleiben erhalten, und man erntet strukturierte Weine mit reifer Säure. Da selbst innerhalb der Weinbaugemeinden die Bodenbeschaffenheit stark variieren kann, sind viele Parzellen relativ klein. Um optimal auf die Gegebenheiten des Terroirs einge-

Erzeugt werden im Weinanbaugebiet überwiegend Weißweine – in vielen Fällen sortenrein



Zahlreiche Weingüter laden im Elsass zur Verkostung ein, hier der Firmensitz des Weinguts Hugel et Fils in Riquewihr



Drei Generationen Weinkompetenz im Hause Léon Beyer (v. l.): Yann-Léon, Marc und Léon Beyer



Seit dem Jahr 1612 werden von der Domaine Weinbach edle Tropfen produziert

hen zu können, stützt man sich auf sieben Hauptsorten. Die sechs wichtigsten sind Riesling, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot Gris, Muscat d'Alsace (oft ein Mix aus Muskat-Otonel und Muscat Blanc) und Gewürztraminer, hinzu kommt Pinot Noir. Dazu gesellen sich kleine Mengen an Spezialitäten wie Chardonnay, Chasselas und Klevener de Heiligenstein, eine rötliche Savagnin-Mutation. Bis 2007 wurde Pinot Gris auch als Tokay d'Alsace bezeichnet. Rund drei Viertel der Produktion machen heute AOC-Weine aus, die in der Regel den Namen der Rebsorte tragen und aus abgegrenzten Parzellen in den traditionellen Kernanbauflächen stammen.

Genügen die Weine höheren Anforderungen, kann die Angabe der Gemeinde als Ergänzung dazukommen. Das sind die AOC-Communale-Bezeichnungen, die elf Gemeinden führen dürfen: Blienschwiller, Côtes de Barr, Côte de Rouffach, Klevener de Heiligenstein, Ottrott, Rodern, Saint-Hippolyte, Scherwiller, Vallée Noble, Vla Saint-Grégoire und Wolxheim. Noch weiter gehend sind die Anforderungen an Einzellagen, im Elsass als

»Lieux-dits« bezeichnet. Die Vorgaben für Rebsortenbestand, Pflanzdichte, Rebschnitt, Reberziehung, Reife der Beeren und Ertrag sind strenger als bei den AOC Communales. Die höchste Stufe der Herkunftsbezeichnungen nehmen die 51 Grands Crus ein. Die AOC Alsace Grands Crus gibt es seit 1975 und definiert diese abgegrenzten »Lieux-dits«. 2011 wurden diese 51 Einzellagen auch als eigenständige Appellationen anerkannt. Die Grands Crus nehmen etwa acht Prozent der Rebfläche ein und bringen rund vier Prozent des Elsässer Weinertrags. In diesen Flä-

chen sind nur vier Rebsorten zugelassen: Riesling, Pinot Gris, Gewürztraminer und Muscat. Drei Ausnahmen gibt es: Altenberg de Bergheim, Zotzenberg und Kaefferkopf in Ammerschwihr, wo die Sortenzusammensetzung etwas anders ist. Wenn es in geeigneten Jahren im Herbst zur Ausbildung von Botrytis cinerea kommt, gesellen sich zum Sortiment vieler Winzer die Vendanges Tardives (Spätlesen) und manchmal die raren Trockenbeerenauslesen (Sélections de Grains Nobles), die von Süßweinkennern geschätzt werden.

Seit 1976 besteht das AOC Crémant d'Alsace, die Schaumweine nach traditioneller Champagner-Methode machen bereits ein Viertel der Produktion aus. Dafür sind die Burgundersorten, Riesling und Auxerrois zugelassen. Besonders attraktiv ist der Crémant d'Alsace wegen des guten Preis-Leistungsverhältnisses. Die Zahl der Produzenten wächst und liegt bereits über 500. Pinot Noir ist die einzige für AOC-Weine zugelassene Rotweinsorte, hier reicht die Bandbreite von Rosé über leichte, fruchtbetonte Weine bis hin zum lagerfähigen Stil.

TASTING-INFO

Bei der Verkostung haben wir uns für die aktuellen Rieslinge aus Grands-Crus-Lagen entschieden. Um das Reifepotenzial der Weine auszuloten, beleuchteten wir auch den Jahrgang 2008. Die Notizen finden Sie im Tastingteil ab Seite 172.

BEST OF ELSASS RIESLING GRAND CRU

Falstaff verkostete die aktuellen Rieslinge sowie jene aus dem Jahrgang 2008.
Hier unsere erklärten Favoriten aus dem trockenen Bereich.



95

RIESLING BRAND 2011 VIEILLES VIGNES

Zind Humbrecht, Turckheim
14 Vol.-%, Indice 2, AB, Biodyvin
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe.
Feine gelbe Pfirsichanklänge, dunkle mineralische Nuancen, ein Hauch von Feuerstein. Stoffig, saftige Textur, reife gelbe Steinobstanklänge, etwas Ananas, zarter Honig, gut integrierte Säurestruktur, extraktsüßer Abgang, verfügt über große Länge, großes Reifepotenzial.

www.vinaturel.de



93

RIESLING WINECK- SCHLOSSBERG 2012

Meyer-Fonné, Katzenthal, 13 Vol.-%
Mittleres Grüngelb. Attraktive gelbe Steinobstanklänge, Nuancen von Pfirsich und Marille, ein Hauch von Kapstachelbeeren, feiner Blütenhonig. Stoffig, engmaschig, reife weiße Fruchtnoten, finsessenreiche, straffe Säurestruktur, wirkt dadurch leichtfüßig und trinkanimierend, weißer Pfirsich im Abgang, bleibt gut haften, sicheres Entwicklungspotenzial.



92

RIESLING PFERSIGBERG 2012 »TROIS CHÂTEAUX«

Kuentz-Bas, Husseren Les Châteaux, 13,5 Vol.-%, AB Demeter, AHP € 19,10
Mittleres Grüngelb. Feine gelbe Tropenfruchtanklänge, ein Hauch von Ananas, zart nach Wiesenkräutern, feine Mineralik, mit Luft klingt etwas weißer Pfirsich an. Stoffig, elegant, angenehme trockene Stilistik, saftige Tropenfruchtanklänge, gute Balance, finsessenreich strukturiert, wirkt bereits zugänglich.



94

RIESLING SOMMERBERG »E« 2011 Albert Boxler, Niedermorschwihr

13,5 Vol.-%
Mittleres Gelbgrün. Attraktive Steinobstfrucht nach gelbem Pfirsich und Marille, zarte Blütenaromen, feine Mineralik, facettenreiches Bukett. Kraftvoll, straffe Textur, feine Extrakt-süße, finsessenreicher Säurebogen, stoffige gelbe Frucht, zeigt eine gute Länge, feine Pfirsich- und Ananasfrucht im Nachhall, verfügt über sicheres Reifepotenzial, bereits in der Jugend ein toller Speisenwein.



93

RIESLING VORBOURG »CLOS SAINT LANDELIN« 2012

Muré, Rouffach
13 Vol.-%, Indice 1
AB, Biodyvin, € 25,20
Mittleres Gelbgrün. Einladende gelbe Tropenfrucht nach Ananas und Maracuja, feiner Blütenhonig, mineralische Akzente. Saftig, gute Komplexität, feine Pfirsichnote, finsessenreicher Säurebogen, harmonisch und frisch, zeigt eine gute Länge, verfügt über sicheres Reifepotenzial.



92

RIESLING HENGST 2008 Josmeyer Wintzenheim

Mittleres Grüngelb. Mit feiner Mineralik unterlegte gelbe Steinobstnote, Nuancen von Pfirsich und Marille, ein Hauch von Blütenhonig. Komplex, straffe Textur, reife weiße Frucht, finsessenreicher Säurebogen, angenehme Extrakt-süße im Abgang, gute Länge, ein stoffiger Speisenbegleiter, gutes weiteres Reifepotenzial.



93

RIESLING KASTELBERG 2008 »TERROIR DE SCHISTE DE STEIGE«

Rémy Gresser, Andlau
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Mit rauchiger Schiefernote unterlegte feine Steinobstanklänge, zart nach Ananas und Orangenzesten, angenehmer Blütenhonig, facettenreiches Bukett. Stoffig, saftige gelbe Tropenfrucht, feine, gut integrierte Süße, finsessenreicher Säurebogen, elegant und lange anhaltend, verfügt über sicheres Reifepotenzial, salzig-mineralischer Nachhall.



93

RIESLING SCHLOSSBERG CUVÉE SAINTE CATHERINE 2012 »CLOS DES CAPUCINES«

Weinbach, Kayserberg
14 Vol.-% AHP, € 39,40
Mittleres Grüngelb, Rauchig, feine gelbe Steinobstanklänge, zart nach Orangen und Blütenhonig, mineralische Facetten. Stoffig, gute Komplexität, feste Textur, angenehme Extraktsüße, finsessenreicher Säurebogen, salzig-mineralisch im Abgang, noch sehr jugendlich, verfügt über sicheres Reifepotenzial.



92

RIESLING MUENCHBERG 2011 Ostertag, Epfig

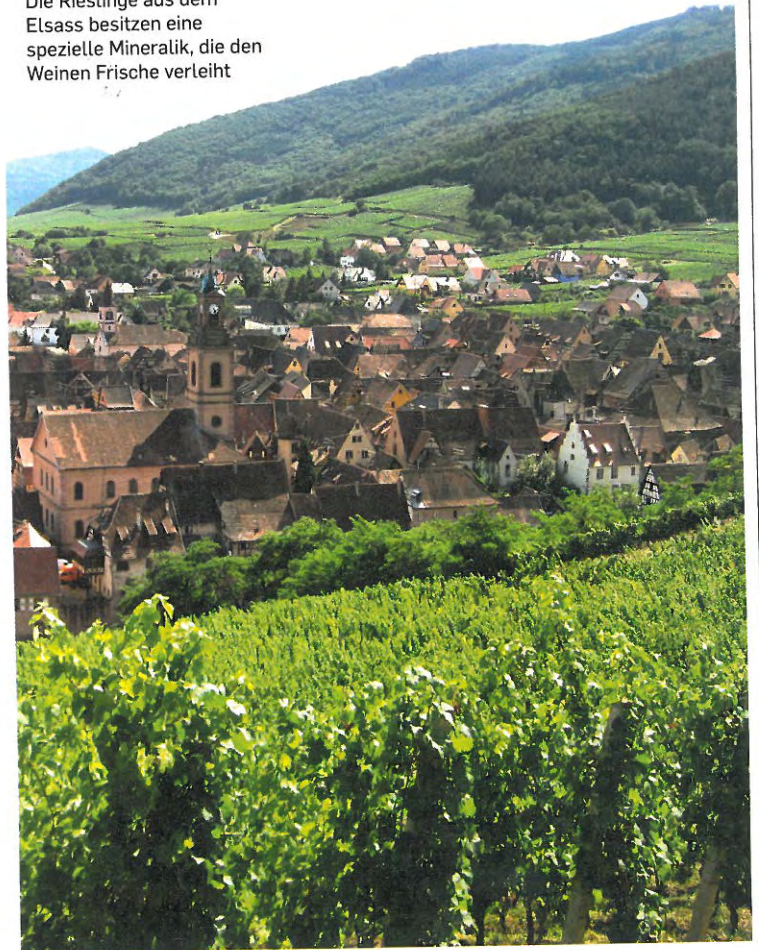
13,5 Vol.-%, AB
Mittleres Gelbgrün. Mit zarter mineralischer Würze unterlegte reife gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Ananas, Weingarten-pfirsich klingt an. Stoffig, engmaschige Textur, feine Extrakt-süße, finsessenreicher Säurebogen, zart nach Honig, dunkle Mineralik, gute Länge, sicheres Zukunftspotenzial.

www.lacave.at

ALSACE GRAND CRU

Nicht weniger als 51 Grands Crus sind im Elsass heute klassifiziert, Weine mit der Bezeichnung »Grand Cru« werden aus Gewürztraminer, Pinot Gris, Muscat und Riesling abgefüllt. Letzterer war dieses Mal Thema der Falstaff-Probe, und zwar einerseits die im Verkauf befindlichen Jahrgänge 2011 und 2012, andererseits der exzellente Jahrgang 2008, um das Reifepotenzial der Gewächse darstellen zu können. Die Bemusterung erfolgte über die Einladung des Elsassischen Weinbauverbandes CIVA, die verkosteten Weine kamen also direkt aus den Kellern der Winzer. Die Tatsache, dass manche der bekanntesten Weingüter ihre Weine aus Grands Crus nicht dezidiert als solche kennzeichnen, mag das Fehlen einiger geschätzter Rieslinge der Region an dieser Stelle erklären. Das Ergebnis zeigt dennoch sehr eindrucksvoll das hohe Qualitätsniveau und die erfreuliche Eigenständigkeit der Elssässer Spitzenrieslinge, die sich sehr facettenreich präsentierten. Geografisch ist gut nachvollziehbar, dass die Weine von Norden nach Süden immer komplexer und stoffiger werden, die spezielle Mineralik verleiht den Rieslingen aber immer die nötige Frische. Obwohl ein Teil der Betriebe bereits dazu übergegangen ist, den Grad des Restzuckers auf dem Rücketikett in einer Skala von 1 bis 10 auszudrücken, wäre es aus der Sicht der Konsumenten sehr wünschenswert, diese Information konsequent auszuweisen, damit man besser abschätzen kann, mit welchem Stil man es zu tun hat. Als Resümee kann festgestellt werden: Die Elssässer Rieslinge, die sich in der Vergangenheit durchaus auch breit und süß zeigten, befinden sich heute auf Augenhöhe mit den besten Sortenvertretern der Welt. **NOTIZEN VON PETER MOSER**

Die Rieslinge aus dem Elsass besitzen eine spezielle Mineralik, die den Weinen Frische verleiht



2012

93

LEGENDE

- trocken, weiß
- Süßwein
- 95–100 Klassiker
- 93–94 ausgezeichnet
- 91–92 exzellent
- 88–90 sehr gut
- 85–87 empfehlenswert

Indice	Süßegrad auf einer Skala von 1 bis 10 (trocken bis süß)
AHP	Ab-Hof-Preis
VKP	Ungefäher Preis im Handel
BIU	Biologisch in Umstellung
AB	Biologisch
Biodyvin	Biodynamisch
Demeter	Biodynamisch

● **Riesling Wineck-Schlossberg 2012 Meyer-Fonné, Katzenthal, 13,5 Vol.-%**
Mittleres Grüngelb. Attraktive gelbe Steinobstanklänge, Nuancen von Pfirsich und Aprikose, ein Hauch von Kapstachelbeeren, feiner Blütenhonig. Stoffig, engmaschig, reife weiße Fruchtnoten, finessenreiche, straffe Säurestruktur, wirkt dadurch leichtfüßig und trinkanimierend, weißer Pfirsich im Abgang, bleibt gut haften, sicheres Entwicklungspotenzial.

● **Riesling Vorbourg »Clos Saint Landelin« 2012, Muré, Rouffach 13 Vol.-%, Indice 1, AB, Biodyvin, € 25,20**
Mittleres Gelbgrün. Einladende gelbe Tropenfrucht nach Ananas und Maracuja, feiner Blütenhonig, mineralische Akzente. Saftig, gute Komplexität, feine Pfirsichnote, finessenreicher Säurebogen, harmonisch und frisch, zeigt eine gute Länge, verfügt über sicheres Reifepotenzial.

● **Riesling Schlossberg Cuvée Sainte Catherine 2012 »Clos des Capucines« Weinbach, Kayserberg**

14 Vol.-%, AHP € 39,40
Mittleres Grüngelb. Zart reduktiv-rauchige Nuancen, feine gelbe Steinobstanklänge, zart nach Orangen und Blütenhonig, braucht etwas Luft, um seine mineralischen Facetten zu zeigen. Stoffig, gute Komplexität, feste Textur, angenehme Extraktsüße, finessenreicher Säurebogen, salzig-mineralisch im Abgang, noch sehr jugendlich, verfügt über sicheres Reifepotenzial. Ein kraftvoller, trockener Speisenbegleiter.
www.vinaturel.de

92

● **Riesling Pfsigberg 2012 »Trois Châteaux« Kuentz-Bas, Husseren Les Châteaux 13,5 Vol.-%, AB, Demeter, AHP € 19,10**
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Feine gelbe Tropenfruchtanklänge, ein Hauch von Ananas, zart nach Wiesenkräutern, feine Mineralik, mit Luft klingt etwas weißer Pfirsich an. Stoffig, elegant, angenehme trockene Stilistik, saftige Tropenfruchtan-

klänge, gute Balance, finessenreich strukturiert, wirkt bereits zugänglich, sollte aber noch weitere Flaschenreife genießen.

● **Riesling Schoenenbourg 2012 Meyer-Fonné, Katzenthal, 13 Vol.-%**
Mittleres Gelbgrün. Zart rauchig, frische weiße Steinobstanklänge, saftiger Weingartenpfirsich, mineralischer Touch. Stoffig, komplexe Textur, betont fruchtig, finessenreiche Struktur, dunkle Mineralik, hat Biss, gute Länge, vielversprechende Zukunft.

91

● **Riesling Schlossberg 2012 Baumann-Zirgel, Mittelwihr 13 Vol.-%**
Mittleres Gelbgrün. Attraktive gelbe Tropenfrucht, reife Ananas, gelber Pfirsich, feine Fruchtsüße vermittelnd. Saftig, süße Steinobstanklänge, mit frischem Säurebogen unterlegt, mineralischer Touch im Abgang, Pfirsichanklänge auch im Nachhall, harmonisch, gutes Reifepotenzial.

● **Riesling (Pfersigberg) Cuvée des Comtes d'Eguisheim 2012**

**Léon Beyer, Eguisheim, 13 Vol.-%
aktuell im VK Jg. 2007, € 27,20**

Mittleres Gelb, Silberreflexe. Frische weiße Steinobstnote, Weingartenpfirsich, ein Hauch von Grapefruitzesten, mineralischer Touch. Straff und mit kompakter Textur ausgestattet, feinfruchtig, lebendige Säurestruktur, zart nach Ananas und Zitrone im Abgang, leichtfüßiger Stil, mineralisch auch im Nachhall, gutes Entwicklungspotenzial.

● **Riesling Wiebelsberg 2012**

Emile Boeckel, Mittelbergheim, 13,5 Vol.-%
Helles Grüngelb. Mit einem Hauch von Orangenzesten unterlegte gelbe Steinobstanklänge, zarter Blütenhonig klingt an. Stoffig, extraktsüße Textur, reife Tropenfruchtanklänge, finessenreich strukturiert, zeigt eine gute Balance, bereits sehr harmonisch, verfügt über Entwicklungspotenzial.

● **Riesling Hengst 2012**

**Josmeyer, Wintzenheim, 12,5 Vol.-%,
Indice 1, AB, Biodyvin, AHP € 32,50**
Mittleres Grüngelb. Zart blättrig unterlegte weiße Pfirsichnote, mit einem Hauch von Maracuja unterlegt, dezenter Blütenhonig, dunkle Mineralik. Saftig, straff, ele-



gante Textur, feine gelbe Tropenfruchtanklänge, feiner Säurebogen, wirkt leichtfüßig und ausgewogen, bereits gut antrinkbar, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

● **Riesling Kaefferkopf 2012**
**Meyer-Fonné, Katzenthal
13 Vol.-%**

Mittleres Gelbgrün. Feinwürzig-mineralisch unterlegte gelbe Tropenfruchtanklänge, zart nach kandierten Orangenzesten, facettenreicher Duft. Komplex, zart nach Orangenzesten, gelber Pfirsich, feine Säurestruktur, dezente Extraktsüße, dunkle Mineralik im Nachhall, wird von etwas Flaschenreife profitieren.

● **Riesling Schoenenbourg 2012**
**Pierre Sparr, Sigolsheim
13,5 Vol.-%, Indice 2**

Mittleres Gelbgrün. Frische weiße Steinobstanklänge, ein Hauch von Blüten, mineralischer Touch, attraktives Bukett. Saftig, tropische Früchte wie Ananas und Litschi, feiner Säurebogen, ausgewogener Stil, bereits gut antrinkbar, vielseitig einsetzbar.

90

● **Riesling (Eichberg) »R de Beyer«
2012, Léon Beyer, Eguisheim
13 Vol.-%, aktuell im VK Jg. 2007
€ 27,20**

Mittleres Gelb, Silberreflexe. Nuancen von kandierten Grapefruitzesten, ein Hauch von Pfirsich und Blütenhonig, mineralische Noten. Saftig, elegante Textur, straff strukturiert, zitronige Nuancen, frischer Weingartenpfirsich im Abgang, ein vielseitiger Speisenbegleiter, dunkle Mineralik im Nachhall.

● **Riesling Zotzenberg 2012**
Emile Boeckel, Mittelbergheim, 13 Vol.-%
Helles Grüngelb. Etwas verhalten, zarte

Nuancen von gelben Tropenfrüchten, Anklänge an Ananas, etwas Pfirsich. Saftig, elegante Textur, feine Extraktsüße, gut integrierter Säurebogen, mineralischer Touch, zitronige Nuancen, ausgewogen, feine Steinobstanklänge im Finish.

2011

95

● **Riesling Brand 2011 Vieilles Vignes**
**Zind Humbrecht, Turckheim
14 Vol.-%, Indice 2, AB, Biodyvin**

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Zunächst etwas scheu, feine gelbe Pfirsichanklänge, dunkle mineralische Nuancen, ein Hauch von Feuerstein, entwickelt sich gut im Glas. Stoffig, saftige Textur, reife gelbe Steinobstanklänge, etwas Ananas, zarter Honig, gut integrierte Säurestruktur, extraktsüßer Abgang, verfügt über große Länge, Pfirsich im Rückgeschmack, sehr gutes Reifepotenzial, wird seinen ersten Höhepunkt in etwa fünf Jahren erreichen.

www.vinaturel.de

Der neue Katalog ist da!

Erleben Sie Reisen in einer inspirierenden Gemeinschaft interessanter Menschen – mit anderen Lesern der ZEIT. Einzigartige Inhalte, besondere Begegnungen und außergewöhnliche Begleiter zeichnen unsere Reisen aus. Unsere erfolgreichen Klassiker und viele neue Angebote finden Sie jetzt in unserem neuen Katalog 2014.

Höhepunkte 2014:

- Ecuador – Humboldts fantastische Reise
- Toskana Philosophie – Wurzeln des Daseins
- Bhutan – Wo das Glück Staatsziel ist
- »Sea Cloud II« – Von Hamburg nach Oslo

 www.zeitreisen.zeit.de

Jetzt
bestellen!





94

● **Riesling Sommerberg »E« 2011**
Albert Boxler, Niedermorschwihr
 13,5 Vol.-%

Mittleres Gelbgrün. Attraktive Steinobstfrucht nach gelbem Pfirsich und Aprikose, zarte Blütenaromen, feine Mineralik, facettenreiches Bukett. Kraftvoll, straffe Textur, feine Extraktsüße, finsessenreicher Säurebogen, stoffige gelbe Frucht, zeigt eine gute Länge, feine Pfirsich- und Ananasfrucht im Nachhall, verfügt über sicheres Reifepotenzial, bereits in der Jugend ein toller Speisenwein.

● **Riesling Brand 2011**
Zind Humbrecht, Turckheim
 14 Vol.-%, Indice 1, AB, Biodyvin

Mittleres Gelb, Silberreflexe. Zart rauchig unterlegte gelbe Steinobstanklänge, feiner Orangentouch, ein Hauch von Gewürzen, facettenreiches Bukett. Kraftvoll, reife Tropenfruchtlänge, finsessenreiche Säurestruktur, zitroniger Touch, dezente Extraktsüße im Abgang, mineralisch und lange anhaltend, sehr gutes Reifepotenzial, gelber Pfirsich im Rückgeschmack, bereits gut antrinkbar, hat alles, was ein großer Riesling braucht.
www.vinaturel.de

93

● **Riesling Rangon de Thann 2011 Clos Saint Urbain, Zind Humbrecht, Turckheim**
 14 Vol.-%, Indice 1, AB, Biodyvin

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Zart rauchig-reduktiv unterlegte reife gelbe Steinobstanklänge, kandierte Orangenzenen und Nüsse, mit Luft etwas Maracuja und sogar florale Noten, sehr facettenreiches Bukett. Stoffig, elegante Textur, feine Tropenfrucht, lebendige, gut integrierte Säurestruktur, wirkt relativ leichtfüßig, feiner Blütenhonig und Ananasfrucht im Abgang, gute Länge, sicheres Entwicklungspotenzial.
www.vinaturel.de

● **Riesling Schlossberg Cuvée Sainte Catherine 2011 Clos des Capucines Weinbach, Kayserberg**
 14 Vol.-%, AHP € 39,40

Mittleres Grüngelb. Mit feinen Zitruszesten unterlegte, zart rauchige weiße Steinobstanklänge, ein Hauch von Mandarinen, etwas Blütenhonig, facettenreiches Bukett. Saftig, feine vegetale Würze, Weingartenpfirsich, lebendige, harmonische Säurestruktur, wirkt leichtfüßig und trinkanimierend, zitronige Nuancen im Abgang, salzig-mineralisch, feine Extraktsüße im Nachhall, sehr gutes Reifepotenzial.
www.vinaturel.de

92

● **Riesling Muenchberg 2011 Ostertag, Epfig, 13,5 Vol.-%, AB**

Mittleres Gelbgrün. Mit zarter mineralischer Würze unterlegte reife gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Ananas, Weingartenpfirsich klingt an. Stoffig, engmaschige Textur, feine Extraktsüße, finsessenreicher Säurebogen, zart nach Honig, dunkle Mineralik, gute Länge, sicheres Zukunftspotenzial.
www.lacave.at

● **Riesling Kaefferkopf 2011 Etienne Simonis, Ammerschwihr**
 14 Vol.-%, Indice 2, AB, Demeter

Kräftiges Gelb, Silberreflexe. Attraktive gelbe Tropenfrucht, reife Maracuja und Ananas, dunkle Mineralik, feiner Blütenhonig, entwickelt sich gut im Glas. Engmaschig, stoffig und elegant, feine Frucht, lebendiges Säuregerüst, wirkt leichtfüßig, trockenes Finale, ein vielseitiger Speisenbegleiter, gutes Reifepotenzial, puristischer Stil.

91

● **Riesling Schoenenbourg 2011 Vendange Tardive**

Jean Becker, Zellenberg, 12,5 Vol.-%, AB
 Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zart blättrig unterlegte reife gelbe Tropenfruchtnuancen, Noten von Zitruszesten, mineralischer Touch, feine Süße klingt an. Komplex, saftig, elegante Textur, finsessenreiche Säurestruktur, bereits harmonisch, bleibt gut haften, gelbe Pfirsichfrucht im Abgang, feiner Honigtouch im Nachhall, sichere Zukunft.

90

● **Riesling Schoenenbourg 2011 Baumann-Zirgel, Mittelwihr**
 13,5 Vol.-%, Indice 2

Helles Grüngelb. Noch etwas verhalten, Nuancen von Quitten, Melone und etwas Blütenhonig. Komplex, kraftvoll, mit dunkler Mineralik unterlegte gelbe Steinobstnote, feiner Säurebogen, dezenter Honig-

touch im Finale, gute Länge, im Abgang wird der höhere Alkohol etwas spürbar, wird von Flaschenreife profitieren.

● **Riesling Froehn 2011 Vendange Tardive Jean Becker, Zellenberg, 13,5 Vol.-%, AB**

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zunächst zurückhaltend, ein Hauch von Zitruszesten, feine Mineralik, dezenter Blütenhonig. Saftig, reife Steinobstanklänge, feiner Honigtouch, angenehme Säurestruktur, Tropenfrucht im Nachhall, gute Länge, gut eingebundene Süße, kraftvoll und anhaltend im Finale, gutes Entwicklungspotenzial.

● **Riesling (Pfersigberg) Cuvée des Comtes d'Eguisheim 2011**

Léon Beyer, Eguisheim, 13 Vol.-%
 aktuell im VK Jg. 2007, € 27,20

Mittleres Gelb, Silberreflexe. Zart rauchig-mineralisch unterlegte Steinobstanklänge, florale Anklänge, ein Hauch von Zitruszesten, facettenreiches Bukett. Komplex, weiße Frucht, rassige Säurestruktur, salzige Nuancen im Finish, lebendig und trinkanimierend, gutes Reifepotenzial.

● **Riesling Kanzlerberg 2011**

Gustave Lorentz, Bergheim, 13 Vol.-%
 Mittleres Gelbgrün. Zart rauchige Mineralik, Anklänge von Zitruszesten, weiße Fruchtnuancen, floraler Touch, attraktives Bukett. Saftig, elegante Textur, reife gelbe Pfirsichfrucht, lebendige Säurestruktur, bleibt gut haften, gutes Entwicklungspotenzial, schon heute ein vielseitiger Speisenbegleiter.

● **Riesling Steinert 2011 Vigneron de Pfaffenheim & Gueberschwihr, 12,5 Vol.-%**

Mittleres Gelbgrün. Ein Hauch von Grapefruitzesten, weiße Steinobstanklänge, florale Nuancen, mineralischer Touch. Saftig, elegante Textur, feiner Säurebogen, extrakt-süßer Nachhall, bleibt gut haften, zeigt eine gute Balance, frische gelbe Frucht im Finale, verfügt über Entwicklungspotenzial.



● **Riesling Kaefferkopf 2011 Etienne Simonis, Ammerschwihr**
 14 Vol.-%, Indice 2, AB, Demeter

Kräftiges Gelb, Silberreflexe. Feine Wiesenkräuter, mit einem Hauch von Orangenkonzentrat unterlegt, etwas Honig, dezente Mineralik. Stoffig, reifer Pfirsich, etwas Kräuterextrakt und Ahornsirup als dunkle Komponente, mineralisch und anhaltend, balanciert, wirkt im Finale fast völlig trocken, lässt im Abgang seine Muskeln spielen, individueller, überraschender Sortenzugang.

2010

87

● **Riesling Schoenenbourg 2010 Jean Becker, Zellenberg, 12,5 Vol.-%, AB**

Helles Grüngelb, Silberreflexe. Verhalten, zarte Feuersteinnuancen, weiße Fruchtlänge. Mittlerer Körper, reifer Weingartenpfirsich, etwas Honig, lebendige Säurestruktur, zart zitronig, karamelliger Touch im Finale, unkomplizierter Speisenbegleiter, weit entwickelt.

2009

89

● **Riesling Froehn 2009 Jean Becker, Zellenberg, 13,5 Vol.-%, AB**

Mittleres Gelbgrün. Einladender Pfirsichduft, ein Hauch von Ananas, mineralischer Touch, Zitruszesten. Saftig, weiße Frucht, zarter Honigtouch, frische Säurestruktur, lebendiger Stil, harmonisch, ein rassiger Speisenbegleiter, salziger Nachhall, gutes Entwicklungspotenzial.

2008

97

● **Riesling Brand 2008 Sélection de Grains Nobles, Zind Humbrecht**

Turckheim, 9,5 Vol.-%, AB, Biodyvin
 Leuchtendes Goldgelb, Silberreflexe. Mit feiner Botrytiswürze gehöhte Nuancen von Honig, getrocknete Aprikosen, zart nach Dörripflaumen, feiner Nougattouch, mit gelben Tropenfruchtnoten unterlegt, facettenreiches Bukett. Elegant, saftige Pfirsichfrucht, sehr gut integrierte Süße, finsessenreicher Säurebogen, lange anhaftend, balancierter Stil, einer Beerenauslese entsprechend, reife Aprikosenfrucht im Nachhall, nahezu perfekter Riesling-Süßwein mit großen Zukunftsreserven.
www.vinaturel.de, € 85,- (0,375 l)

95

● **Riesling Brand 2008**

Zind Humbrecht, Turckheim

13,5 Vol.-%, Indice 1, AB, Biodyvin
Leuchtendes Gelb, Goldreflexe. Frische Kräuterwürze, Noten von feuchtem Gesteinsmehl, ein Hauch von Honig, mit gelber Tropenfrucht unterlegt, rauchige Nuancen, facettenreiches Bukett. Saftig, körperreich, extraktsüße Textur, fein integrierte Säurestruktur, gelbe Frucht im Abgang, elegant und anhaltend, fächert sich im Finale aromatisch stark auf, salzige Mineralik im Abgang, tolle Länge, großes Rieslingkino, sichere Zukunft, hat eine erste Trinkreife erreicht.

www.vinaturel.de, € 49,50

93

● **Riesling Sommerberg »E« 2008**

Albert Boxler, Niedermorschwihr

13,5 Vol.-%
Mittleres Goldgelb. Mit zartem Blütenhonig unterlegte reife gelbe Steinobstanklänge, ein Hauch von kandierten Orangenzensten, mineralische Akzente. Saftig, weiße Tropenfruchtaromen, feiner Säurebogen, wirkt jugendlich und frisch, Weingartenpfirsich im Abgang, sehr gute Länge, sicheres Entwicklungspotenzial.

● **Riesling Kastelberg 2008**

»Terroir de Schiste de Steige«

Rémy Gresser, Andlau

12,5 Vol.-%, Indice 3, BIU, VKP ca. € 19,-
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Mit rauchiger Schiefernote unterlegte feine Steinobstanklänge, zart nach Ananas und Orangenzensten, angenehmer Blütenhonig, facettenreiches Bukett. Stoffig, saftige gelbe Tropenfrucht, feine, gut integrierte Süße, finessenreicher Säurebogen, elegant und lange anhaltend, verfügt über sicheres Reifepotenzial, salzig-mineralischer Nachhall.

● **Riesling Rangén de Thann 2008**

Clos Saint Urbain

Zind Humbrecht, Turckheim

13 Vol.-%, Indice 1, AB, Biodyvin, € 55,-
Kräftiges Gelb, Goldreflexe. Mit feinem Feuerstein unterlegte gelbe Pfirsichfrucht, zart nach Haselnuss, Orangenzensten, noch immer etwas reduktiv, lüftet sich gut aus. Stoffig, extraktsüß, elegante Textur, finessenreiche Säurestruktur, frische Ananasfrucht, bleibt gut haften, helle Mineralik im Abgang, sehr jugendlich, Potenzial für weitere zwanzig Jahre.

www.vinaturel.de

● **Riesling Schlossberg Cuvée Sainte Catherine 2008 Clos des Capucines Weinbach, Kayserberg**

13,5 Vol.-%, AHP € 39,40

Mittleres Gelbgrün. Mit frischen Wiesen-

kräutern unterlegter Hauch von Orangenzensten, reife Steinobstanklänge, etwas Grapefruit und Blütenhonig. Saftig, gelbe Tropenfrucht, feine Extraktsüße, rassige Säurestruktur, salzig-mineralisch im Abgang, bleibt gut haften, bereits gut herangereift, zitronige Nuancen im Nachhall, lebendiger Speisenbegleiter, sicheres Reifepotenzial.

www.vinaturel.de

92

● **Riesling Moenchberg 2008 »Terroir de Calcaire Fossilé«**

Rémy Gresser, Andlau

12,5 Vol.-%, Indice 2, BIU, VKP ca. € 17,-

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Mit feinen Zitruszensten unterlegte gelbe Steinobstanklänge, angenehme Mineralik, zart nach Maracuja und Grapefruit. Saftig, straffe Textur, weiße Pfirsichfrucht, eleganter Körper, rassige Struktur, angenehme Extraktsüße im Abgang, bleibt gut haften, präziser Riesling mit sehr gutem Reifepotenzial.

● **Riesling Hengst 2008**

Josmeyer, Wintzenheim

12,5 Vol.-%, Indice 1, AB, Biodyvin

AHP € 31,50

Mittleres Grün gelb. Mit feiner Mineralik unterlegte gelbe Steinobstnote, Nuancen von Pfirsich und Marille, ein Hauch von Blütenhonig, Komplex, straffe Textur, reife weiße Frucht, finessenreicher Säurebogen, angenehme Extraktsüße im Abgang, gute Länge, ein stoffiger Speisenbegleiter, gutes weiteres Reifepotenzial.

● **Riesling Pfersigberg**

»Trois Châteaux« 2008

Kuentz-Bas, Husseren Les Châteaux

13,5 Vol.-%, AB, Demeter

Mittleres Grün gelb. Mit Limettenzensten unterlegte weiße Tropenfrucht, ein Hauch von Weingartenpfirsich und zarte petrolige Nuancen. Kraftvoll, saftig, angenehme Extraktsüße, feiner Säurebogen, ungemindert frischer Kern, zitronige Nuancen im Abgang, mineralisch und anhaltend, trinkanimierender Stil, Noten von Grapefruit im Nachhall, hat sehr gutes weiteres Reifepotenzial.

● **Riesling Wineck-Schlossberg 2008**

Meyer-Fonné, Katzenthal, 13 Vol.-%

Kräftiges Gelb, Silberreflexe. Ein Hauch von Türkischem Honig, reife gelbe Frucht nuancen, frische Birnenfrucht, zarte Botrytiswürze. Stoffig, elegante Textur, opulenter Stil, feine Extraktsüße, finessenreiche Säurestruktur, dezenter Honigtouch, zart nach Orangen, fruchtsüßer Nachhall, gute Länge, ein saftiger Speisenbegleiter.

● **Riesling Muenchberg 2008**

Ostertag, Epfig, 13,5 Vol.-%, AB

Leuchtendes Gelbgold. Mit zartem Blütenhonig unterlegte reife Tropenfruchtanklän-



ge, zarte Botrytiswürze, mineralisch unterlegt. Saftig, straffe Textur, weißer Pfirsich, lebendige Säurestruktur, feine Extraktsüße im Abgang, wirkt jugendlich und frisch, zarter Honigtouch im Nachhall.

www.lacave.at

91

● **Riesling Schoenenbourg 2008**

Baumann-Zirgel, Mittelwihr, 13,1 Vol.-%

Mittleres Gelbgrün. Mit feiner Petrolwürze unterlegte reife gelbe Steinobstanklänge, zart nach Blütenhonig und kandierten Orangenzensten, Nuancen von Aprikose. Saftig, elegante Textur, angenehme Extraktsüße, feiner Säurebogen, zeigt gute Länge, mineralischer Nachhall, zitroniger Touch, ein stoffiger Speisenbegleiter.

● **Riesling Zotzenberg 2008**

Emile Boeckel, Mittelbergheim, 13 Vol.-%

Mittleres Gelbgrün. Feine Noten von Mandarinen und eingelegtem Pfirsich, angenehmer Honigtouch, reife Ananas. Saftig, zart nach Maracuja, extraktsüßer Kern, frisches Säurekleid, zitroniger Touch, delikate Frucht, wirkt frisch und lebendig, salziger Touch im Abgang, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

● **Riesling Kaefferkopf 2008**

Meyer-Fonné, Katzenthal, 13 Vol.-%

Mittleres Gelb, Silberreflexe. Mit zarten Feuersteinnoten unterlegte Pfirsichfrucht, zarte Kräuterwürze, Nuancen von Grapefruit. Komplex, saftige weiße Tropenfrucht, fein ziselierte Säurestruktur, rassige Textur, jugendlicher Stil, gute Länge, angenehm trockenes Finale, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

● **Riesling Schoenenbourg 2008**

Meyer-Fonné, Katzenthal, 13 Vol.-%

Mittleres Gelb, Silberreflexe. Reife gelbe Steinobstfrucht, ein Hauch von Blütenhonig, kandierte Orangenzensten. Saftig,

mit feiner Mineralik unterlegte Tropenfruchtanklänge, finessenreich strukturiert, elegant und harmonisch, frischer Nachhall, gutes weiteres Entwicklungspotenzial.

● **Riesling Vorborg**

»Clos Saint Landelin« 2008

Muré, Rouffach, 12,5 Vol.-%, Indice 2

AB, BIODYN, € 24,20

Leuchtendes Goldgelb. Getrocknete Orangenzensten, feine Kräuterwürze, Honig, ätherische Noten, zart nach Kokos und Heidelbeeren, facettenreiches Bukett. Stoffig, reife gelbe Tropenfrucht, fast rotbeerrige Nuancen, frische Säurestruktur, zeigt eine gute Länge, zitronige Noten im Abgang, salzige Mineralik im Rückgeschmack, eigenständiger, vom Terroir geprägter Charakter.

90

● **Riesling Wiebelsberg »Terroir de Grès des Vosges« 2008**

Rémy Gresser, Andlau

12,5 Vol.-%, Indice 2, BIU, VKP ca. € 17,-

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zart rauchig, dezente gelbe Tropenfrucht, feiner Blütenhonig, ein Hauch von Orangenzensten. Stoffig, feine Extraktsüße, eleganter Körper, feine Säurestruktur, gelber Apfel im Nachhall, bereits gut antrinkbar.

● **Riesling Kanzlerberg 2008**

Gustave Lorentz, Bergheim

12,5 Vol.-%

Mittleres Grün gelb. Mit feiner Kräuterwürze unterlegte gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Orangen und Kapstachelbeeren, rauchige Mineralik klingt an. Saftig, mittlere Komplexität, weiße Steinobstanklänge, finessenreicher Säurebogen, Nuancen von Honigmelone im Abgang, lebendiger Speisenbegleiter.

● **Riesling Ollwiller 2008**

Château d'Ollwiller, Wuenheim

12,5 Vol.-%

Leuchtendes Gelbgold. Reife gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Honig und Dörrobst, mit zarten ätherischen Nuancen unterlegt, mit Luft etwas Sanddorn und Physalis. Saftig, elegante Textur, weiße Frucht, etwas Litschi, lebendiger Säurebogen, wirkt jugendlich und frisch, ein trinkanimierender Speisenbegleiter.

● **Riesling Goldert 2008**

Vigneron de Pfaffenheim & Gueberschwihr, 13 Vol.-%

Mittleres Grün gelb. Rauchige Nuancen, Feuerstein und Kräuterwürze, Nuancen von Kapstachelbeeren, zart nach Grapefruit, facettenreiches Bukett. Saftig, feine Extraktsüße, gelber Pfirsich, lebendiger Säurebogen, salzig-mineralischer Abgang, gute Länge, vielseitig einsetzbar.