Domaine Josmeyer

Alsace Grand Cru & Grains Nobles mit bis zu 96/100 Punkten

Angebotsdetails

Von Qaviste



PINOT GRIS SÉLECTION DE GRAINS NOBLES 2010

In der Nase dominiert karamellisierter Apfel, wie bei einer Tarte Tatin, die gerade frisch aus dem Ofen kommt. Dahinter zeigen sich kandierte Quitte, getrocknete Aprikose, Blütenhonig, ein Hauch von Safran und jene zarte Rauchnote, die der Pinot Gris der Edelfäule verdankt. Der Gaumen präsentiert sich samtig, fast seidig auf der Zunge. Der Körper bleibt schlank und ausgewogen, niemals schwerfällig. Eine noch immer lebhafte Säure verleiht dem Wein Spannung und trägt den Genuss bis in einen langen Abgang, der an kandierte Orangenschale erinnert. Sechzehn Jahre nach der Lese hat der Wein sein perfektes Gleichgewicht gefunden und besitzt noch reichlich Reserven für die Zukunft.

Land

Frankreich

Farbe

Weiss

Anbaumethode

Biodynamisch zertifiziert

Inhalt

75 cl

Verschluss

Kork

Appellation

AOC Alsace

Rebsorte

Pinot Gris (40-jährige Rebstöcke)

Bodenbeschaffenheit

Sélection de Grains Nobles (SGN) aus dem Hengst/Herrenweg (Wintzenheim): Wird nur in aussergewöhnlichen Jahren nach einer äusserst strengen manuellen Selektion hergestellt. Stammt aus den Lagen des Grand Cru Hengst und dem Terroir Herrenweg (Schwemmlandböden, sand- und lehmhaltig und kiesig).

Ertragsmenge

30hl/ha

Weinbereitung

Lange und sanfte Ganztrauben-Pressung (ca. 7 Stunden) der Trauben mit Edelfäule in pneumatischen Pressen. Die Gärung beginnt spontan in Edelstahltanks mit natürlich vorkommenden Hefen.

Ausbau

Mehrere Monate auf Feinhefe mit Schwefelzusatz. Die Abfüllung erfolgt in der Regel im Juli. Filtration vor der Abfüllung.

Restzucker

100g/l (süss)

Trinkreife

Jetzt bis 2046+

Passt zu

Opéra Torte, Pralinen-Dessert, Macarons

Alkoholgehalt

12.50% vol

Servicetemperatur

12°C

Domaine Josmeyer

Alsace Grand Cru & Grains Nobles mit bis zu 96/100 Punkten

Angebotsdetails

Von Qaviste



RIESLING GRAND CRU BRAND 2023

Der 2023er trägt die unverkennbare Handschrift grosser Granit-Rieslinge. Die Nase öffnet sich mit reifer Zitrone, weissem Pfirsich und jenem Anklang von Feuerstein, der für die Lage Brand so charakteristisch ist. Darauf folgen Weissdorn und eine feine Nuance von weissem Pfeffer. Der Gaumen zeigt sich trocken, geradlinig und fast kristallklar. Die Säure sticht nicht hervor, sondern trägt den Wein mühelos. Man spürt förmlich die Textur des Granits, eine feine, leicht pudrige Mineralität, die in einen langen, salzigen Abgang mündet. Ein Wein, den man wegen seiner Klarheit schon jetzt öffnen kann oder der noch einige Jahre im Keller reifen darf, um weiter an Fülle zu

Land

Frankreich

Farbe

Weiss

Anbaumethode

Biodynamisch zertifiziert

Inhalt

75 cl

Verschluss

Kork

Appellation

AOC Alsace

Rebsorte

Riesling (40-jährige Rebstöcke)

Bodenbeschaffenheit

Das windgeschützte und aussergewöhnlich sonnige Terroir Brand auf dem Gebiet der Gemeinde Turckheim besteht aus Granit, der für reichlich Spurenelementen im Boden sorgt. Der Brand ist in zwei Teile gegliedert: Der Steingliz, der weiter westlich liegt, zeichnet sich durch ein Granitterroir mit zwei Glimmerarten aus. Der tiefer gelegene Schneckelsbourg enthält Kalkstein und ist reicher an organischen Stoffen.

Ertragsmenge

30hl/ha

Weinbereitung

Lange und sanfte Ganztrauben-Pressung

Natürlich vorkommende Hefen

Ausbau

10 Monate im grossen, 100-jährigen Holzfass

Bei Bedarf Schwefelzusatz bei der Abfüllung

Restzucker

5g/l (trocken)

Trinkreife

Jetzt bis 2033

Passt zu

Meeresfrüchten, Jakobsmuschelcarpaccio, Rauchlachs, gebratenem Fisch

Alkoholgehalt

13% vol

Servicetemperatur

10°C

Domaine Josmeyer

Alsace Grand Cru & Grains Nobles mit bis zu 96/100 Punkten

Von Qaviste

Angebotsdetails



RIESLING GRAND CRU HENGST SAMAIN 2013

In der Nase entfalten sich zunächst kandierte Zitrone und Limettenschale, gefolgt von Feuerstein, einem zarten Hauch von Rauch und jener feinen Petrolnote, wie sie nur ein gereifter Riesling zu bieten weiss. Anschliessend gesellen sich Quitte und ein ganz dezenter Anklang von Blütenhonig hinzu. Am Gaumen spricht der 2013er für sich: ein kühler, später Jahrgang, der dem Wein eine messerscharfe, geradlinige Säure verliehen hat. Die Textur ist dicht, die Struktur fest, fast kreidig; man spürt förmlich den Kalkstein. Der Abgang ist lang und mineralisch, begleitet von jenen feinen Bitternoten, die sofort Lust auf den nächsten Schluck machen. Der Wein hat nichts von seiner Spannung eingebüsst, sondern schlicht an Tiefe gewonnen.

Land

Frankreich

Farbe

Weiss

Anbaumethode

Biodynamisch zertifiziert

Inhalt

75 cl

Verschluss

Kork

Appellation

AOC Alsace

Rebsorte

Riesling (50-jährige Rebstöcke)

Bodenbeschaffenheit

Der Grand Cru Hengst (Wintzenheim) liegt auf braunen, kalkhaltigen, sandsteinigen und lehmigen Böden, die mit oligozänen Konglomeraten angereichert sind. Diese steinige Struktur begünstigt eine kräftige Wurzelbildung. Der Boden erwärmt sich schnell und bietet eine gute Wasserreserve, wodurch ein kraftvoller Weinboden entsteht.

Ertragsmenge

30hl/ha

10°C

Weinbereitung

Lange und sanfte Ganztrauben-Pressung

Natürlich vorkommende Hefen

Ausbau

10 Monate im grossen, 100-jährigen Holzfass

Bei Bedarf Schwefelzusatz bei der Abfüllung

Restzucker

5g/l (trocken)

Trinkreife

Jetzt bis 2036+

Passt zu

Feinen Fischen und Krustentieren, mit fortschreitender Lagerung auch zu Geflügel, Markknochen

Alkoholgehalt

13.50% vol

Servicetemperatur