



»Vallée Noble« Gewürztraminer Moelleux Leon Boesch

Gewürztraminer mit Restsüsse. Eine Rebsorte, die völlig aus der Mode ist. Ein Stil, der als »von vorgestern« diffamiert wird, weil offen deklariertes natürlicher Restzucker nur was für Weicheier ist. Welcher wahre Weinfreund trinkt denn so was?

Doch liebe bornierte »Kenner« und »Weinfreunde«, auch Ihr werdet irgendwann erkennen, welche lausigen Moden Ihr erlegen seid. Die Balance von Süße und Säure kann zum reinen Vergnügen werden. Dieser wunderschöne Gewürztraminer aus avantgardistisch biodynamischer Produktion mag als unmodisch gelten, einen raffinierteren Begleiter scharfer Küche, von kreolisch bis Thai, kann man sich kaum wünschen, in genialer Harmonie begleitet er gute Foie gras und passende Rohmilchkäse katapultiert er in neue Geschmacks-Dimensionen.

Wer hat Angst vor Zucker im Wein? Wenn er so gekonnt in Balance gebracht wurde, wie hier von Matthieu Boesch, spontan vergoren im großen alten Holzfaß und lange auf der Feinhefe gereift, wird er zum Wunder der Natur. Die Natur in Balance. Souveräne Biodynamik in Weinberg und Keller für Sinneslust, die keine Grenzen kennt. Einmal geöffnet, hält der Wein übrigens Wochen im Kühlschrank. Und solo genossen, vertreibt er böse Geister und stimmt ein auf das, was kommt . . .

Alkohol: 14,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2030+

Restzucker: 35,3 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Sandstein | Keuper

Besonderes: Restsüß

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,6

0,75l

FEL23009



www.weinhalle.de