



»Zinnkoepfle« Gewürztraminer Grand Cru

Leon Boesch

Zinnkoepfle. Kopf in der Sonne. Eine reine Südlage. Eine der besten für Gewürztraminer im Elsaß. Ein Muschelkalkhügel, der sich bis auf 430 m Höhe einen steilen Hang hinaufzieht. Hier gehören Marie und Matthieu Boesch 0,8 ha, bestockt mit alten Reben, die zwischen 1920 und 1956 gepflanzt wurden. Sie liefern einen majestätischen Wein beeindruckend eigensinniger Ausstrahlung. Ein rarer, provokativ trocken ausgebauter Gewürztraminer, der den beiden Demeter®-Winzern viel Aufmerksamkeit bescherte, zu Beginn aber auch heftig kritisiert wurde. Weil »Zinnkoepfle« anders ist als die anderen im Elsaß. Knochentrocken, komplex, dicht und mundfüllend finessenreich, aber auch ungewohnt fremd in Struktur und aromatischer Konstitution.

Alkohol: 14,4 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2035+
Restzucker: 0.2 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Minimal geschwefelt |
ungeschönt | unfiltriert | keine Zusätze
| Naturwein
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.6

0,75l
FEL19008

Ungläubiges Staunen. Atemberaubendes Mundgefühl. Aromatische Finesse. Ein Gewürztraminer unter 1 g/l Restzucker. Matthieu Boesch's Meisterwerk wagt die Revolution. Es kommt so leise, still und unscheinbar auf den ersten Blick in Glas, legt dann aber los, braucht sichtlich Luft, servieren Sie den Wein also am besten (nicht zu kalt) aus der Karaffe, um seine unaufgeregte Pracht entsprechend genießen zu können: Röstaromen, Blutorange, komplexe Vielfalt, orientalische Gewürze, Sternanis, Pfeffer, Menthol - irgendwie überfordert er die Sinne, klingt dann aber doch versöhnlich im Duft von Blüten und Süßholz aus. Über Mineralität spricht dieser Wein nicht. Er hat sie, zeigt sie, beweist sie. Im Mund verwirrend spannend. In seiner Harmonie fordernd. In seiner Kraft atemberaubend. Eleganz gepaart mit Konzentration und Leichtigkeit in ständigem Wandel. Zeitlos groß und fordernd vielschichtig.



www.weinhalle.de