



## Alsace grand cru «Zinnkoepfle» Gewürztraminer Vin Moelleux

Produzent	Paul Kubler
Land/Gebiet	Frankreich/Elsass
Appellation	Alsace grand cru AOC
Jahrgang	2013
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Gewürztraminer (100%)
Ausbau	Während 10 Monaten im Edeltank vergoren und ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	27.0 g/l
Trinktemperatur	9 bis 11 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2025
Inhalt	75 cl

Seit 1620 kultiviert die Familie Paul Kubler den Weinbau in Soultzmatt, 20 km südlich von Colmar. Bekannt und vor allem erfolgreich wurde die Domaine Paul Kubler durch die letzten drei Generationen unter Camille, danach Paul jr. und aktuell Philippe, der seit 2003 die Domaine führt. Sein Rüstzeug erwarb er sich nach dem Master in Önologie in Bordeaux und bei Cloudy Bay in Neuseeland.

Ein Gewürztraminer, wie er im Lehrbuch steht: mit leuchtend goldgelber Farbe und strahlenden Goldreflexen. Er duftet im Glas intensiv nach reifen Früchten wie Ananas, Kiwi, Papaya und aromatischen Orangen. Die Grand Cru Lage Zinnkoepfle scheint ein Paradies exotischer Früchte zu sein, zeigt er sich doch auch im Gaumen mit betörender Fruchtigkeit. Genau das richtige Mass an Säure stützt den Restzuckergehalt und bringt die für den Geschmacksinn spannende Balance. Passt hervorragend zu kräftigem Käse wie Munster, Roquefort oder altem Ziegenkäse. Oder als halbsüßer Wein zu fruchtig-cremigen Desserts.