



Gewürztraminer

Bollenberg
Domaine Zusslin

Anbaugebiet: Frankreich / Elsass AOP

Rebsorte(n): Gewürztraminer

Bio-Information: Biologisch-dynamischer Weinbau nach Demeter

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im grossen Holzfass.

Charakteristik: Jahrgang 2021

Dieser Gewürztraminer präsentiert sich in einer hellen, strohgelben Farbe. In der Nase begeistern einladende, komplexe Aromen von Mango, Litschi und Maracuja sowie Noten von Muskat und weissem Pfeffer. Der Körper ist solide gebaut und verfügt über eine harmonische Ausgeglichenheit zwischen der erfrischenden Säure und einem dezent lieblichen Geschmack.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Weisswein ist ein toller Begleiter zu einem Elsässischen Gugelhupf oder Flammkuchen, zu Speisen aus der indischen Küche mit Reis, Safran und Curry oder zu kräftigem Weichkäse, wie z. B. Münster, Roquefort oder Gorgonzola. Aber auch als Apérowein oder einfach so zum Geniessen ist er hervorragend.

Die Domaine Zusslin wird bereits von der 13. Generation geführt!

Mit der Familie Zusslin verbindet uns schon seit dem Jahre 1988 eine sehr gute und freundschaftliche Zusammenarbeit, die wir sehr schätzen. Die Domaine wurde bereits im Jahre 1691 gegründet. Heute arbeitet die 12. und 13. Generation, Arlette Zusslin, sowie ihre Kinder Jean-Paul und Marie (im Bild) zusammen auf dem Weingut. 1997 wurde der gesamte Betrieb auf biodynamischen Weinbau umgestellt, das heisst, es werden nur noch natürliche Düngemittel verwendet und die anfallenden Arbeiten im Rebberg und im Weinkeller werden nach dem Mondkalender (Demeter) ausgeführt.

