



VINUM Mai 2024

Crus der Domaine Muré Elsässer Klassik mit Schwung by Thomas Vaterlaus

Riesling Côte de Rouffach Nature 2022

18/20

Von 40-jährigen Stöcken in den höchsten Lagen der Vogesen-Ausläufer selektioniert und ohne Maischestandzeit klassisch vinifiziert. Keine Schwefelung. Reintönige Aromen von frischem Kernobst und gelben Früchten. Im Gaumen zupackend, mit kernigem Rückgrat und sehr animierend, getragen von einer glasklaren, saftigen Säure.

Riesling Grand Cru Zinnkoeplé 2020

17,5/20

Vollausgereift geerntet und trocken (2 Gramm Restzucker) ausgebaut, entsteht ein im besten Sinne typischer Elsässer Riesling. Leuchten des Goldgelb. Vielschichtige Aromatik mit Akazienhonig, Wachs, Agrumen und traubenwürzigen Komponenten. Auch Minze und ein Hauch von Petrol, im Gaumen klar, saftig, mit mineralischer Finesse.

Muscat Clos Saint Landelin Vendanges Tardives 2018

18/20

Die Selektion von 50-jährigen Reben wirkt trotz 71 Gramm Restsüße pro Liter zwar reichhaltig, aber nicht überladen. Frische Aromen von Orangenblüten, Rosen und Litschi. Erinnert im Gaumen an einen Spaziergang durch einen orientalischen Basar. Im Finish saftigen Schmelz und ein edler, feinherber Kick. Toll!

Pinot Noir «V» 2021

17,5/20

Crus wie dieser beweisen, dass Pinot Noir im Elsass heute durchaus Grand-Cru-würdig wäre. Weil der Pinot aber eben keinen Grand-Cru-Status hat, heißt der Wein schlicht «V» für Vorbourg. Rote Beeren, Waldbeeren, etwas Rauch und Erde. Im Gaumen straff, mit geiger Kirschfrucht und dank einer saftigen Säure herrlich beschwingt.