

Elsass

Anbaugebiet:

Das Weinanbaugebiet des Elsass liegt am Fuß der Ostflanke der Vogesen zwischen Straßburg und Mülhausen. Es ist überwiegend für seine Weißweine aus den Rebsorten Riesling, Pinot Blanc, Gewürztraminer und Muscat bekannt. Die meisten Weine werden sortenrein angebaut. Der Pinot Noir ist Basis des einzigen Rotweins beziehungsweise Rosé der Region. Der Verkauf von Fasswein ist im Elsass untersagt. Der Wein muss beim Verkauf in Flaschen, die typischerweise schmal und hochgezogen sind („flûte“), abgefüllt sein.

Weingut Trimbach

Gegründet von Jean Trimbach im Jahr 1626 blickt das renommierte Weingut auf eine lange und erfolgreiche Geschichte zurück. Im Zentrum steht das seit 13 Generationen unveränderte Credo: „Nicht zu den Größten, doch zu den Besten wollen wir gehören.“ Seit 1985 bereitet Pierre Trimbach als ebenso talentierter wie ambitionierter und international angesehener Kellermeister die Weine des Hauses, die seine Tochter Anne seit 2008 als charmante Trimbach-Botschafterin und engagierte Verkaufsverantwortliche rund um den Globus bekannt macht. Das hübsche Gut liegt idyllisch an der Elsässer Route des Vins. Die über vierzig Hektar Rebland der Trimbachs erstrecken sich über acht Gemeinden am Fuß der Vogesen. Das Markenzeichen des Weingutes sind die unverkennbar reinen, trockenen, rassigen Weine im berühmten ‚style Trimbach‘, die durch ihre Langlebigkeit beeindrucken und die selbst nach zehn und mehr Jahren strahlend frisch im Glas stehen.

Weinempfehlungen:

2016 Pinot Blanc	0,2 l/0,75 l	9,50/30,00
2014 Riesling	0,2 l/0,75 l	11,00/35,00

Charakteristische Speisen aus der Region:

Elsässischer Zwiebelkuchen mit Crème fraîche und eingeweckten Zucchini	10,00
Choucroute Deftiges vom Wulfsdorfer Schwein mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	26,00
Geschmorte Rinderschulter mit Spätburgunder-Zwiebeln, Kartoffeln und Karotten	27,00