

DOMAINES VINSMOSELLE

LUXEMBOURG

Weinbeschreibungen - Vin Moelleux 2013

Pinot Gris GPC

Der erste Eindruck dieses Weines ist die intensive, gelb-grüne Farbe, die schon darauf hindeutet, dass hier Trauben von hoher physiologischer Reife verwendet wurden. Die Aromen dieser Beeren findet man im Glas wieder. Dazu kommen weiße Früchte und trockenes Obst. Die Aromatik des Weines kombiniert sich perfekt mit der natürlichen Restsüße, die der Wein behalten hat. Saftig und opulent am Gaumen, sorgt eine zarte Säure dafür, dass die Spannung im Wein bleibt. Die Aromen die der Wein während seiner langen, langsamen Vergärung gebildet hat, machen ihn nachhaltig und verweilen am Gaumen.

Gewürztraminer GPC

In der Nase besticht der Gewürztraminer mit dem Duft der abgehenden Rosenblüte. Dazu kommen würzige Muskataromen und etwas Litschi. Würzig und frisch ist der erste Eindruck bei der Verkostung. Im Mund saftig und konzentriert, verstärkt seine angenehme Süße perfekt die Litschi-Aromatik. Trotz der Fruchtsüße behält der Wein seine Finesse und Leichtigkeit. Florale Noten und der satte, saftige Körper runden den Wein ab. Im Abgang noch jung, zeigt der Wein großes Potential. Die ausgewogene Restsüße macht den Wein lagerfähig und langlebig.