

# Riesling Zinnkoepfle Grand Cru 2017

La Cave Des Vignerons  
de Pfaffenheim



Hier trifft Feuerstein-Mineralik auf fruchtige Intensität und eine phantastisch schmelzige Textur. Der International Wine Challenge war dieser Genuss hervorragende 93 Punkte wert.

Weintyp	<b>Weißwein</b>
Produzent	<b>La Cave Des Vignerons de Pfaffenheim</b>
Region	<b>Elsass</b>
Rebsorte(n)	<b>Riesling</b>
Geschmack	<b>trocken</b>
Trinktemperatur	<b>10-12 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>13 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2024</b>
Ausbau	<b>Großes Holzfass</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 93/100 Punkte IWC

"Floral, lime, stone fruit and quince character. Lovely structure and sapient length."

## Wine in Black-Bewertung: 93P

145 Pfaffenheim-Winzer bewirtschaften im südlichen Elsass sage und schreibe 300 Hektar Rebfläche. Dabei hat sich die Genossenschaft vor allem eines auf die Fahnen geschrieben. Qualität. Handarbeit ist bei den Vignerons ebenso Pflicht wie Ertragsreduktion und eine sehr schonende Vinifikation. Vor allem, wenn es um die Premium-Weine aus den Grand-Cru-Lagen wie eben Zinnkoepfle geht. Hier gedeihen die Riesling-Trauben in der Einzellage Sintelés. Das Besondere: der Boden dort ist besonders mineralisch. Genau das äußert sich im Wein selbst dann mit einer herrlichen Feuerstein-Note, die bestens zu den fruchtigen Anklängen von Zitrone, Ananas und Pfirsich passt. Hinzu kommt dann noch ein Hauch Zimt. Und weil der Wein vier Monate auf der Vollhefe und anschließend weitere fünf Monate in großen Holzfässern ausgebaut wurde, kommt er mit einer besonders schmelzigen Textur daher. Von

der International Wine Challenge gab's deswegen für diesen facettenreichen Gaumenschmeichler 93 Punkte.