Kurzantwort-Frage: Pinot Grigio

Pinot Grigio/Pinot Gris wird weltweit angebaut und in ganz verschiedenen Stilen produziert.

Wein A

Wein B

a.) Beschreibe unter den folgenden Punkten die beiden oben abgebildeten Weine.

10 Punkte

Süsse und Körper:

Der Wein A aus dem Veneto ist trocken und hat einen leichten Körper. Der Elsässer (Wein B) kann entweder trocken oder mittelsüss ausgebaut sein. Auf jeden Fall hat er dank Alkohol oder Restsüsse einen vollen Körper.

Aromaausprägung:

Wein A zeigt vermutlich eine einfache, eher neutrale Aromatik mit Noten von Zitrone, grünem Apfel und allenfalls grasigen Aromen.

Wein B wird in Gegensatz dazu komplex und intensiv in der Aromatik sein mit Noten von Pfirsich, Aprikose, Melone, Mango, getrockneten Aprikosen, Rosinen und allenfalls auch Aromen von Honig, Toast und Ingwer

Erwartete Qualität:

Die Qualität von Wein A erwarte ich als durchschnittlich bis höchstens gut. Wein B hingegen kann sehr gut oder auch hervorragend sein.

b.) Beschreibe die wichtigsten natürlichen Faktoren im Elsass und erkläre, wie diese den Stil von Wein B beeinflussen. Das kühle bis moderate Klima sorgt dafür, dass dieser Pinot Gris eine hohe Säure behält. Die Vogesen bieten Schutz vor Wolken, Regen und Wind. Daraus resultieren sonnige Sommertage und trockene Herbste. Ideale Bedingungen für Spätlesen. Die Trauben gelangen so zu einer hohen Reife, was sich im vollen Körper und im hohen Alkoholgehalt niederschlägt. Lange trockene Herbste bieten ideale Bedingungen für die «Passerillage» oder die Edelfäulnis. Beide sind je nach Jahrgang ein wichtiger Faktor für «Vendange Tardive»-Weine. Die besten Einzellagen wie hier der «Rangen» in Thann sind steil nach Osten oder Südosten ausgerichtet. Dadurch sind die Sonneneinstrahlung und die Wärme im Rebberg maximal. Beides schlägt sich im vollen Körper, im hohen Alkoholgehalt und in der reifen exotischen Fruchtaromatik nieder.	**7 Punkte**
c.) Grosse alte Eichenfässer wie sie im Elsass gebraucht werden, haben wenig Einfluss auf die Weinaromen. Erkläre weshalb. Das alte Holz hat seine Röstaromatik nach Vanille und Toast beim langen Gebrauch verloren. Im Grossen Fass ist das Verhältnis von Wein zur Holzoberfläche so oder so weniger gut als im Kleinholzfass (Barrique). Allein deshalb ist der Holzgeschmack minimal. Mit den Jahren setzt sich im Fass eine dicke Schicht von Weinsteinkristallen ab. Sie verhindert mit den Jahren, dass der Wein in direkten Kontakt mit der Eiche kommt.	**3 Punkte**
d.) Wein B wurde mit einem Naturkorken verschlossen. Welches sind die empfohlenen Lagerbedingungen für eine lange Flaschenlagerung dieses Weins? Der Wein sollte bei einer konstanten kühlen Temperatur zwischen 10 bis 15 °C lagern. Extreme Kälte und Hitze kann den Wein verderben und sollte vermieden werden. Die Flasche sollte liegen, damit der Kork feucht und damit elastisch und dicht bleibt. Der Lagerort sollte dunkel sein, da Licht dem Wein mit der Zeit einen Fehlgeschmack (Böckser)verleihen kann. Der Wein sollte nicht zu lange im Kühlschrank stehen. Die Kälte kann den Kork hart und damit undicht werden lassen. Der Wein sollte vibrationsfrei gelagert werden.	**5 Punkte**

© académie du vin 2016-19