S wie Sylvaner: ein vergessener Elsässer

Auteur : Christian Pion

Date : 29 September 2021

Der Sylvaner, der große Vergessene unter den elsässischen Rebsorten, verdient es wiederentdeckt zu werden. Demonstration.

Wir sind in Mittelbergheim, auf einer Terrasse oberhalb der Weinberge. Ein geeigneter Rahmen für einen Salon für Bio-Weine, der es erlaubt die Vorzüge des Sylvaners, eines Archetyps des süffigen, leichten und frischen Weins zu erkunden. Die Rebe ist der schnickschnacklose Begleiter einer reichhaltigen und bäuerlichen elsässischen Küche. Aus Österreich stammend, hat er zahlreiche Länder Zentraleuropas erobert. Der 51. Grand Cru d’Alsace krönt diese Rebe des Anbaugebiets Zotzenberg. Man könnte zwei Stile unterscheiden, einen traditionellen, aus Leichtigkeit und Frische gemacht. Er ist bei Liebhabern von Trinkweinen beliebt. Der andere,

komplexere, bringt durch seine elegante Textur, eine noble Schmackhaftigkeit mit angenehmen gastronomischen Bitternoten ans Licht. Einige Jahre Lagerzeit verleihen diesen Flaschen ein Note von Pfefferminze, Akazienblüte und einen den Mund wässrig machenden Salzgehalt. Ein Gastronomie-Wein, Begleiter für eventuelle geräucherten Fisch, Schnecken… Unsere Lieblinge? Der Sylvaner Vieilles Vignes Nature 2017 von André Rohrer, originell, saftig und schmackhaft. Zu erwähnen sind auch der große Klassiker, der Zotzenberg 2017 von Albert Seltz (noch sehr zurückhaltend, präzise, von reicher Schwere, trocken und salzig) und die Cuvée Z 2016 von Éric Rominger, voller Finesse.

Domaine André Rohrer
22 rue des Vosges (Mittelbergheim)

Domaine Albert Seltz
21 rue Principale (Mittelbergheim)
albert-seltz.fr

Domaine Eric Rominger
16 rue Saint Blaise (Westhaten)
domaineromingerfr