

 **Zind-Humbrecht**

Heimbourg, Sélection de Grains Nobles

 , 750 ml

 France,

 9950302293



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 224 g/l

Acidity content: 10.7 g/l



Food recommendations

from Christina Hilker

Wildpastete mit Gänseleber und Walnuss-

Aprikosen-Salat

(Wildgeflügel)

Feigentarte mit Honig glasiert und Krokant-Eis

(Dessert)

Münsterkäse im Blätterteig mit weißem Trüffel

gebacken

(Käse)

Tasting review

by Christina Hilker on 22.11.2022

Der nach Westen gerichtete Weinberg Heimbouurg genießt ideale Bedingungen für die Entwicklung von Edelfäule (botrytis), was sich im Jahr 2005 ganz besonders zeigte. Der daraus hervorgegangene Pinot Gris 2005 SGN zeigt ausgesprochen intensive Düfte nach Edelfäule, Bienenwachs, Honig und Harz. Der Gaumen präsentiert Aromen von Aprikose und weißen Früchten und die herrliche Süße des hohen Restzuckers wird durch den Alkoholgehalt harmonisch ausbalanciert. Der Abgang ist lang anhaltend. Eine delikate Trockenbeerenauslese mit einem außergewöhnlichem Lagerpotential.

Info zum Wein:

Der Grauburgunder im Heimbouurg ist ganz oben in diesem kleinen Einzelweinberg in Turckheim gepflanzt (insgesamt nur 9 ha, von denen Zind-Humbrecht 4,5 ha besitzt). Der oberste Teil des Weinbergs ist ziemlich steil und die jahrelange Erosion hat nur wenig Oberboden und viel Kalkgestein hinterlassen. Außerdem ist der Weinberg den Winden ziemlich ausgesetzt. Dies sind perfekte Bedingungen für eine späte Reifung und die Gesunderhaltung der Trauben zu einem späten Zeitpunkt in der Saison, so dass es keine Eile gibt, sie früh zu ernten. Dies sind auch schwierige Wachstumsbedingungen für die empfindliche Rieslingtraube oder den Gewürztraminer, die sich in geschützteren und wärmeren Lagen wohlfühlen, was die Wahl des Grauburgunders in diesem Gebiet erklärt. Wie im Rotenberg konnte eine Auswahl gesunder Trauben geerntet werden, um einen trockeneren Wein zu erzeugen, zehn Tage später wurden die restlichen von Botrytis befallenen Trauben geerntet mit einer hohen Säure und deutlicher Süße.

Farbe:

Bernstein.

Nase:

Beim 2008er Heimbouurg Pinot Gris Selection de Grains Nobles packt einen der intensive und kompakte Duft mit einer Würze von Walnüssen, Galgant, gerösteten Mandeln und einer opulenten Frucht und Süße. Bitterorangenkonfitüre, Orangeat, getrocknete Mango frischer Ingwer und reifer Weinbergspfrsich tanzen den Reigen. Ein glockenklarer und wunderschön konzentrierter edelsüßer Schatz bietet sich uns dar.

Gaumen:

Auf der Zunge paart sich die intensive Süße, Würze und Frucht mit einer belebenden Säure und salziger Mineralität, die ihresgleichen sucht. Ein edelsüßer Tropfen, der mit Frische und Eleganz brilliert, ein echtes Meisterwerk aus dem Hause Zind-Humbrecht. Ein Wein gemacht für Dekaden mit fantastischem Lagerpotential.