## Zind-Humbrecht

# *Pinot Gris Clos Jebsal*

, 750 ml

France,

9950302357

**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Acidity content:** 5.7 g/l




## Food reccomendations

from Christina Hilker

**Nudelbowl mit Pak Choi, Ananas, Tofu, Sesamöl und Chili**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Scharfer Garnelen-Gurken-Salat mit Koriander und Minze**

(Meeresfrüchte)

**Gegrillter Lachs mit Senf und Avocado**

(Fisch)

# Tasting review

by Christina Hilker on 15.04.2024

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Der Clos Jebsal wurde 1983 neu definiert, als es Léonard Humbrecht gelang, die verschiedenen kleinen Weinberge auf der Domäne Jebsal in Turckheim zusammenzulegen. Die gesamte Parzelle ist nur 1,3 ha groß und war zuvor auf viele kleine Erzeuger aufgeteilt. Die meisten Teile wurden seit dem 2. Weltkrieg nicht mehr bepflanzt. Die starke Hanglage erschwerte die Bewirtschaftung und die meisten Winzer gaben auf. Bis 1983. Damals wäre auch der Riesling eine naheliegende Wahl gewesen, aber der tiefe und reichhaltige Mergelboden mit einem höheren Tonanteil und ausgezeichneten Wasserreserven würde es jeder dort angebauten Rebsorte ermöglichen, einen ausgezeichneten Säuregehalt zu behalten und nie unter Trockenheit zu leiden. Die letzten Jahrgänge haben das bewiesen! Dieser Weinberg war früher ein hervorragend geignet für Edelfäule, aber da die Ernte früher und unter viel trockeneren Bedingungen erfolgt, war es sehr schwierig, die Trauben ohne Probleme auf VT- oder SGN-Niveau zu bringen. Seit 2020 wird dieser Weinberg nun gesund und bei normaler Reife geerntet, um einen trockenen Pinot Gris zu erzeugen. Und es funktioniert!

Farbe:

Strahlendes Goldgelb mit kupferfarbenen Reflexen.

Nase:

Der 2022er Pinot Gris Clos Jebsal ist geprägt von feiner Frucht die an Pfirsich, Quitte, Birne, Honigmelone und Aprikose erinnert. Mit Sauerstoffkontakt treten würzige Hefenoten hinzu, Ingwer und Trockengebäck, sowie Anis und getrocknete Orangenschale. Er zeigt sich wunderschön kraftvoll und elegant zugleich.

Gaumen:

Viel Schmelz, saftige Frucht, zarte Salzigkeit, eine belebende Säure und ein pikanter Gerbstoff zeichnen diesen Pinot Gris aus. Ein fantastischer Essensbegleiter der gerne die Herausforderung von intensiven Gewürzen und Schärfe annimmt. Herausragendes Reifepotential.

Dem Ungeduldigen, der ihn zum jetzigen Zeitpunkt öffnen möchte, sei geraten ihn ca. zwei Stunden vorher zu dekantieren und nicht zu kalt aus großen Burgundergläsern zu genießen.