



Zind-Humbrecht

Gewürztraminer Rangen de Thann Clos-Saint-Urbain Grand Cru



, 750 ml



France,



9950302391



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 44 g/l

Acidity content: 3.9 g/l



Food recommendations

from Marian Henß

Kürbisravioli mit Salzeibutter und leichtem Bergamotte-Abrieb

Fenchel-Tarte mit Ziegenfrischkäse, Zitronenthymian und

Pinienkernen

Vietnamesischer Glasnudelsalat mit Mango, Minze, Koriander und

Fish Sauce

Tasting review

by Marian Henß on 25.07.2025

Sebastian Bordthäuser: Im Antrunk züchtig mit eleganter Statur und schlankem Fluss. Die florale Aromatik zeigt sich auch am Gaumen mit großer Noblesse, niemals laut, doch nachdrücklich mit zart ausgeprägtem Profil. Die gustatorischen Fenster geöffnet, der Rosengarten vorm Salon schlägt sich in sanftem Pink im Trunk nieder. Von cremiger Textur mit persistentem Nachhall vereint dieser Gewurz Duft, Frucht und aristokratisches Trinkvergnügen mit schlankem Körper und großer Länge. Für jetzt, nächste Woche oder die nächste Dekade. Immer gerne.

Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit goldenen Reflexen und grünlichen Akzenten, die künftig noch deutlich ins Gold changieren werden.

Nase:

Gewürztraminer in Reinform, jedoch in einer straffen, kargen und geradlinigen Ausprägung. Die Frucht spricht laut und intensiv, getragen von Lychee, Maracuja, reifer Mango und Pampelmuse. Helle, kontrastreiche Elemente bringen Frische ins Bouquet, etwa Nashi-Birne, gelbe und grüne Äpfel sowie prägnanter Abrieb von Bergamotte, der zunehmend an Dominanz gewinnt. Dazu gesellt sich ein feiner Duft nach herber Mandarine, insbesondere nach der öligen Schale, die zwischen bitteren, süßen und sauren Nuancen changiert. Begleitet wird das aromatische Profil von orientalischen Kräutern und Gewürzen wie Zitronengras, Koriander und Minze, während ein Hauch Kurkuma nur sanft anklopft. Im Hintergrund zeichnet sich ein steiniger Untergrund ab, der die Finesse der Lage eindrucksvoll unterstreicht.

Gaumen:

Trocken ausgebaut, präsentiert sich der Wein zunächst saftig und aromatisch intensiv, um sogleich in ein straffes, präzises Gerüst überzugehen. Trotz der kraftvollen Frucht bleibt er kühl und von steiniger Mineralität geprägt, ohne ölige Schwere oder Opulenz. Die Konzentration blitzt immer wieder auf, erzeugt jedoch eher ein Gefühl von kühler Eleganz als von Dichte. Bemerkenswert ist die anhaltende Adstringenz trotz sehr niedriger Säure, die für einen animierenden Speichelschub sorgt. Das Resultat: ein kompakter, strukturierter Wein, der die Zunge nicht verklebt, sondern mit mineralischer Klarheit und wohliger Wärme zugleich beeindruckt.