Zind-Humbrecht

Gewürztraminer Rangen de Thann Clos-Saint-Urbain Grand Cru

, 1500 ml

France,

9950302243

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	10 g/l
Acidity content:	4.8 g/l



Food reccomendations

from Christina Hilker

Karamellisierter Chicorée mit Grapefruit und Pinienkernen

(Gemüse & Vegetarisch)

Rinderfilet mit karamellisierten Schwarzwurzeln

(Fleisch)

Ananas-Törtchen mit Gewürztraminer-Schaum und Basilikum Eis

(Dessert)

Tasting review

by Christina Hilker on 13.07.2021

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.

Info zum Wein:

Der Gewurztraminer ist die am wenigsten vertretene Rebsorte auf dem Clos-Saint-Urbain. Auf einer kleinen Fläche von 0,5 ha werden jedes Jahr etwa 1500 Flaschen produziert. Der Rangen hat die Fähigkeit, dem aromatischen Gewurztraminer, der allein schon ein Kraftakt ist, seinen Geschmack und Charakter aufzuzwingen und produziert zudem einen relativ trockenen Weinstil.

Info zum Ausbau:

Fast in jedem Jahrgang ist es der Gewurztraminer Rangen, der am stärksten vergärt. Die steilen, nach Süden ausgerichteten Hänge des Rangens liegen am Ende eines kühleren Tals und auf einer für elsässische Weinberge relativ großen Höhe (über 350 m ü. NN). Der Gewurztraminer mag diese Bedingungen nicht, und das erklärt seine Seltenheit auf diesem Grand Cru. Der Fluss Thur, der direkt unterhalb der Hänge des Rangens verläuft, mildert jedoch das Klima und ermöglicht den Anbau dieser Rebsorte, wenn sie in geringer Entfernung zum Fluss gepflanzt wird. Der Jahrgang 2019 wurde viel später geerntet als die meisten anderen Gewurztraminer, gärte aber schnell und endete fast trocken.

Farbe:

Strahlendes, dichtes Goldgelb

Nase:

Der Gewurztraminer Clos Saint Urbain Rangen de Thann überrascht in 2019 mit immenser Frische im Duft: Orangenfleisch, Pfirsich, Birne, Grapefruit, viele duftige Blüten, Streichholznoten, heller eleganter Tabak und zitrische Ingwerfrische verbinden sich mit einer feinen Pfeffernote. Der vitale und frische Zauber von 2019 zeigt sich auch hier in dieser eindrucksvollen Lage mit dem Gewurztraminer par excellence!

Gaumen:

Fein und elegant geht es am Gaumen weiter – was für eine lebendige Säure, was für ein Spiel, untermalt von kompakter, vielschichtiger und beeindruckender Mineralität. Die saftige Frucht, vor allem Orange, vereint sich wunderbar mit seiner feinen Tanninstruktur, seine Vitalität zeigt sich auch hier in vollem Ausmaß. Dieser Wein schwebt, den höheren Alkohol auf dem Etikett kann man einfach ignorieren, denn diese Feinheit, Leichtigkeit und seidige Anmutung sucht ihresgleichen. Wie für so viele Weine aus dem Hause Humbrecht in 2019, gilt: kaufen und weglegen. Es ist ein Fest, ein wahres Fest, was sich uns hier offenbart!

Dem Ungeduldigen sei geraten, ihn ein bis zwei Tage vorher zu dekantieren und ihn aus großen Burgundergläsern zu genießen.