

Zind-Humbrecht

Rotenberg, Vendanges Tardives

 , 750 ml

 France,

 9990006193



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 110 g/l

Acidity content: 10.2 g/l



Food recommendations

from Christina Hilker

(Suppen & Consomées, Obst & Nüsse, Nüsse
(Schalenobst))

(Dessert, Schoko, Tarte, Kuchen)

(Käse, Hartkäse alt)

Tasting review

by Christina Hilker on 02.12.2012

2002 wuchs im Rotenberg eine Traubenqualität heran, die SGN Potential besaß, jedoch wegen des aufziehenden Regens noch kurz zuvor gelesen wurde. So entstand ein dem SGN sehr nahe kommender, hochwertiger Vendange Tardive. Die Nase zeigt den Einfluss des kalkhaltigen Bodens und der Edelfäule: kräftige Mineralien- und Honigaromen; der Gaumen ist süß und intensiv: Pfirsich und Aprikose ; der Abgang ist deliziös.

Farbe:

Intensives Bernstein mit funkelnden goldenen Reflexen.

Nase:

Der 2002er Pinot Gris Rotenberg überrascht in der Nase mit einer Frische, die man aufgrund der fortgeschrittenen Reife zunächst nicht erwartet hätte. Er duftet anregend nach Zitrus und Holunderblüte, begleitet von deutlichen Anklängen, die an den kalkigen Boden denken lassen, auf dem er gewachsen ist. Neben der Frische betört er mit süßen Aromen, die an kandierte Orangenzesten, getrocknete Aprikosen, Pfirsichkompott, Honig und Bienenwachs erinnern. Feine Noten von Koriander, Soja, Zimt und Zedernholz runden seine Komplexität stimmig ab.

Gaumen:

Auch am Gaumen wirkt der 2002er Pinot Gris Rotenberg überaus erfrischend und anregend. Seine anregende Säure wird begleitet von einer deutlichen salzigen Note und einer feinen und unaufdringlichen Süße. Ein überaus spannender Wein, den man hervorragend zum Essen kombinieren kann und mit dem man den einen oder anderen Weintrinker positiv überraschen kann, was gereifte Kreszenzen aus dem Elsass angeht.

2002 wuchs im Rotenberg eine Traubenqualität heran, die SGN Potential besaß, jedoch wegen des aufziehenden Regens noch kurz zuvor gelesen wurde. So entstand ein dem SGN sehr nahe kommender, hochwertiger Vendange Tardive. Die Nase zeigt den Einfluss des kalkhaltigen Bodens und der Edelfäule: kräftige Mineralien- und Honigaromen; der Gaumen ist süß und intensiv: Pfirsich und Aprikose ; der Abgang ist deliziös.