Zind-Humbrecht

Pinot Gris Turckheim

, 750 ml

France,

9950302379

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	1 g/l
Acidity content:	5.3 g/l

Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Salat von Äpfeln, Lauch und Kerbel

Geräucherte Forelle auf Salat von Äpfeln, Lauch und Kerbel

Confierte Kalbsleber auf Salat von Äpfeln, Lauch und Kerbel

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 02.04.2025

Der Pinot Gris aus dem Herrenweg in Turckheim stammt von 32 Jahre alten Reben, die auf den kiesigen Schwemmböden der Fecht wachsen. Der trockene Jahrgang 2023 brachte gesunde, perfekt gereifte Trauben ohne Botrytis hervor – gelesen bereits Anfang September, als erste Parzelle des Weinguts. Entsprechend früh war der Wein durchgegoren: klar, trocken und präzise. Mit nur 1,2?g/l Restzucker bei 12?% Alkohol zeigt er sich straff und balanciert. Die Säure liegt bei frischen 5,2?g/l, der pH-Wert bei 3,45. Der Ertrag betrug 57 hl/ha.
Farbe:
Helles Altgold, strahlend und klar.

Nase:
Aromatisch glockenklar und präzise wie aus dem Lehrbuch duftet der 2023 Pinot Gris Turckheim von Zind-Humbrecht nach rotwangigen Äpfeln, etwas speckiger Birne, Steinobst sowie Muskatblüte nebst grünen Mandeln. Geht sicher anders – besser kaum.

Mund:
Der Gaumen hält, was die Nase verspricht, und geht noch einen Schritt weiter: Er strafft den hocharomatischen Auftritt und überführt ihn in ein glockenklares, fast kristallines Aromenspiel, wie wir es von Pinot Gris nur aus dem Elsass kennen. Fest, sehnig und straff mit klarem Fluss und kristallinem Finish.