Zind-Humbrecht

Pinot Gris Clos Windsbuhl

, 750 ml

France,

9950302207

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	6 g/l
Acidity content:	4.2 g/l



Food reccomendations

from Christina Hilker

Burrata mit Mango und Thaibasilikum

(Gemüse & Vegetarisch)

Carabiniero mit Dim Sum, fermentiertem Pfeffer und Hing Choi

(Meeresfrüchte)

Lammcurry mit Basmatireis, gehobelten Mandeln und getrockneten Aprikosen

(Fleisch)

Tasting review

by Christina Hilker on 08.11.2020

Info zum Wein:
Der Clos Windsbuhl befindet sich auf dem Gipfel des Dorfes Hunawihr auf einem Bodentyp, der entlang der Weinberge vor allem in dieser Region des Elsass zu finden ist: Muschelkalk. Hier auf dem Windsbuhl sind die obersten Bodenschichten besonders dünn und die Reben können sehr schnell das Muttergestein erreichen. In einem spät reifenden Klima gelegen, kompensieren die Wärme des Bodens und die Süd- bis Südost-Exposition sowohl die Höhenlage als auch den kühleren Einfluss durch die Nähe des Vogesenwaldes. Tatsächlich schafft die Lage ein einzigartiges Klima, das den Stil der Weine dieses alten historischen Clos erklärt: aromatisch, delikat und ausdrucksstark, aber auch streng mit rassiger Säure. Die Anfang der 1990er Jahre gepflanzten Reben werden noch heute als Zweitwein (Roche Calcaire) deklassiert, und dieser Wein stammt aus Weinbergen, die in den 50er/60er/Anfang der 70er Jahre gepflanzt wurden. (Olivier Humbrecht)

Info zum Ausbau:
Von allen Weinbergen, der Domaine wo Pinot Gris angebaut wird, ist dieser wahrscheinlich am schwierigsten zu ernten, wenn die Zuckerreife perfekt ist. Die Trauben scheinen ihr Potenzial zu verbergen, und mehr als oft haben wir es bedauert, sie nicht etwas früher zu ernten. Im Jahr 2018 war das nicht der Fall, und die Erntebedingungen (sehr trockenes Wetter) haben wahrscheinlich auch dazu beigetragen, gute Wildhefen auf den Trauben zu erhalten, so dass der Wein vollständig vergoren werden konnte. (Olivier Humbrecht)

Farbe:
Dichtes, leicht gedecktes Goldgelb.

Nase:
Was für eine vielschichtige Nase zeigt der 2018er Pinot Gris Clos Windsbuhl – neben kalkigen, malzigen Noten und etwas Holzrauch eröffnen sich dem Verkoster Apfel, Weinbergspfirsich, Kumquat, Ginster, frischer Ingwer, Honig und ein wenig Sojasoße. Ein echter Umami Wein kündigt sich bereits im Duft an und macht neugierig ihn zu kosten!

Gaumen:
Ein monumentaler Tropfen packt den Gaumen mit viel Frucht, Würze aber auch mit einer sehr vielschichtigen und belebenden Säure. Olivier Humbrecht ist es im Jahr 2018 gelungen einen Pinot Gris mit faszinierendem Spiel und Trinkfluss auf die Flasche zu bringen, bravo!

Dem Ungeduldigen, der ihn zum jetzigen Zeitpunkt öffnen möchte, sei geraten ihn mindestens einen Tag vorher zu dekantieren und nicht zu kalt aus großen Burgundergläsern zu genießen.