

 **Zind-Humbrecht**

Riesling Roche Calcaire

 , 750 ml

 France,

 9950302378



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 6.8 g/l



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Geschmorter Lauch mit Sauce Ravigote

Ragout von Süßwasserfischen in Kerbel-Nage mit

Trauben und Lauch

Geschmortes Kaninchen in Estragon

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 02.04.2025

Der Riesling Roche Calcaire stammt aus mehreren kleinen Parzellen rund um Gueberschwihr, südlich von Colmar. Die Weinberge sind nach Osten und Süden ausgerichtet und wurzeln tief in kalkhaltigen, teils mergeligen, teils silikatischen Böden. Diese Kombination sorgt für ein stabiles Wasserversorgungsniveau – ein klarer Vorteil im heißen Sommer 2023.

Die Blüte verlief aufgrund der Hitze eher schwierig, was den Ertrag auf nur 30 hl/ha reduzierte. Die geologischen Voraussetzungen jedoch spielten ihre Stärken aus: Der Kalk verleiht dem Wein Kraft und Volumen, während die tiefgründigen Böden für eine straffe, präsente Säure sorgen – jung kann der Wein fast streng wirken, doch gerade das prädestiniert ihn für eine lange Reife. Der Ausbau auf der Vollhefe bis Januar 2025 bringt zusätzlich Struktur und Finesse. Die Reben sind im Schnitt 49 Jahre alt.

Farbe:

Sattes Goldgelb mit leuchtenden Reflexen.

Nase:

Die Nase des 2023 Riesling Roche Calcaire von Zind-Humbrecht ist geprägt vom warmen Jahrgang und zeigt sich mit voller Reife auf würzigem Fundament. Sortentypisch ist er aromatisch auf maximalen Ausschlag, seine volle phenolische Reife fokussiert das Terroir. Geprägt durch milde Gewürze, eingelegten Ingwer, Bienenwachs und Leinöl ist die Frucht hier eher Nebendarsteller.

Mund:

Entgegen seiner ausladenden Nase ist er am Gaumen straff mit fleischigem Extrakt und festem Biss. Aromatisch spiegelt sich die Nase, herb und würzig wird er konturiert durch die reife Phenolik am Zungensaum und verschlankt im Abgang mit erhöhter Geschwindigkeit. Vertikaler Typ mit kraftvollem Ansatz und krachtrocknem Charakter. Viel Wein für wenig Piepen.