

Zind-Humbrecht

Pinot Gris Rangen de Thann Clos-Saint-Urbain Grand Cru

 , 750 ml

 France,

 9950302359



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 2 g/l

Acidity content: 7.5 g/l



Food reccomendations

from Christina Hilker

Safranrisotto mit grünem Spargel und knusprigen

Möhren

(Gemüse & Vegetarisch)

Steinbutt mit orientalischen Gewürzen,

Kichererbsen, Sanddorn und Couscous

(Fisch)

Taube auf Holzkohle gegrillt mit roten Linsen und

Rum-Limettencreme

(Geflügel)

Tasting review

by Christina Hilker on 16.04.2024

Die Domaine Zind-Humbrecht ist unter diesem Namen im Jahr 1959 anlässlich der Hochzeit von Léonard Humbrecht mit Geneviève Zind und aus der Vereinigung der beiden Weingüter Humbrecht in Gueberschwihr und Zind in Wintzenheim entstanden. Die Familie Humbrecht hat bereits zur Zeit des Dreißigjährigen Krieges (1618-1648) Wein erzeugt. Die Domaine Zind-Humbrecht, die Anfang der 1960er Jahre noch weniger als fünf Hektar umfasste, wuchs bis Mitte der 1990er Jahre auf vierzig Hektar an. Dazu gehören Parzellen in GrandCru-Lagen wie Rangen (Thann) oder Brand (Turckheim). 1989 übernahm Olivier das Weingut. Der erste Master of Wine in der Familie hat das Weingut 1999 auf biodynamische Bewirtschaftung umgestellt und ist außerdem Vorsitzender von Biodyvin. Die Weine werden heute allesamt in großen Fässern mit langem Hefelager erzeugt. Botrytis kommt in den trockenen Weinen nicht vor.

Info zum Wein:

Der Clos-Saint-Urbain (benannt nach der kleinen Kapelle in der Mitte des Weinbergs) ist der einzige Teil der Rangen, der direkt über der Thur liegt. Der schwindelerregende Hang ist nach Süden ausgerichtet und den Talwinden direkt ausgesetzt. Das Tal der Thur ist tief, eng und durch die Höhenlage recht kalt. Der Rangen liegt in der Nähe einiger der höchsten Berge des Elsass. Es handelt sich um einen spät reifenden Weinberg, der später aufbricht (2 bis manchmal 3 Wochen später als Turckheim), später blüht, aber schließlich im Laufe der Reifezeit aufholt. Der Grauburgunder Rangen ist oft der stärkste Grauburgunder, der nicht viel später geerntet wird als alle anderen Grauburgunder des Weinguts. Der vulkanische Sedimentboden ist verantwortlich für den unglaublich ursprünglichen Geschmack der Rangen-Weine. Der Oberboden ist von Felsen bedeckt, aber bei der Erstellung von geologischen Bodenprofilen wurde deutlich, dass einige Wurzeln auf der Suche nach Nährstoffen und Wasser tief in die Felsen eindringen. Der Grauburgunder ist keine aromatische Rebsorte, er wird einen starken Terroir-Einfluss bekommen, aber nur, wenn der Boden eine ausgeprägte Originalität hat. Wie bei den vorangegangenen Jahrgängen waren die Trauben auch im Jahr 2022 reif und gesund, so dass ein sehr trockener Wein erzeugt werden konnte.

Farbe:

Dichtes Goldgelb mit kupferfarbenen Reflexen.

Nase:

Nach einem Tag der Öffnung strömt es aus der Karaffe mit einer Intensität heraus, die ihresgleichen sucht. Das ist Rangen mit seiner ganzen Strahlkraft: Bitterorangen, kandierte Orangenzesten, getrocknete Aprikosen, kandierter Ingwer, aber auch helle Früchte wie Pfirsichmousse, Birne und Honigmelone. Alles wirkt sehr saftig und animierend. Gewürze wie

Kardamom und Zimt und feine Anklänge von Weihrauch reihen sich ein. Die typischen rauchigen und flintigen Aromen befinden sich gerade noch etwas im Hintergrund, werden aber mit weiterer Reife stärker hervortreten. Ein unglaublich vielschichtiger Pinot Gris aus dem Rangén der Maßstäbe setzt.

Gaumen:

Gelangt dieses Monument von Wein auf die Zunge, ist es vor allem die salzige, kristalline Struktur die den Gaumen packt und verzaubert, welche ein aussagekräftiges und belebendes Monument, welches den Speichel unmittelbar fließen lässt und unmittelbar nach kreativer und aromareicher Küche ruft. Der endlose Nachhall verheißt ein fantastisches Reifepotential, ein Wein gemacht für die Ewigkeit. Olivier Humbrecht hat sich wieder einmal selbst übertroffen und man verspürt den Einfluss von Junior Pierre Emile. Zum jetzigen Zeitpunkt unbedingt dekantieren und aus großen Burgundergläsern genießen. Einige Tage der Öffnung lassen ihn noch zusätzlich gewinnen.