Zind-Humbrecht

Pinot Gris Heimbourg

, 750 ml

France,

9950302355

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	3 g/l
Acidity content:	6 g/l



Food reccomendations

from Christina Hilker

Gratin von Chicorée mit Orangen

(Gemüse & Vegetarisch)

Garnelen Carpaccio mit Yuzu und Gurke

(Meeresfrüchte)

Angeräucherte Perlhuhn Brust mit Wildkräutersalat

und knusprigem Baguette

(Geflügel)

Tasting review

by Christina Hilker on 15.04.2024

Christoph Raffelt: Wunderbar ist die Saftigkeit und die Cremigkeit am Gaumen. Der *Heimbourg* liefert eine intensive Kernobst- und auch eine reife Zitrusfrucht, dazu anschmiegsamen Gerbstoff und vor allem eine vibrierend frische Säure samt salziger Mineralität. Auch am Gaumen zeigt sich wieder die Kombination aus Apfel und Apfelschale, Quitte, etwas Hopfen und Wachs. Der *Pinot gris* hat ein ellenlanges Finale und bleibt frisch und charmant bis in die letzte Sekunde hinein.
Info zum Wein:
Olivier Humbrecht:
Der Grauburgunder ist auch heute noch eine missverstandene Rebsorte im Elsass. Von Natur aus ist sie eine Rebsorte, die sich leicht verändert, und das zeigt sich auch in den verschiedenen Stilen, die sie hervorbringen kann, von sehr leicht bis extrem konzentriert, trocken bis süß, weiß, rosa, orange, prickelnd... In den letzten Jahrgängen macht es das frühere Wachstum der Reben aufgrund des Klimawandels immer schwieriger, qualitativ hochwertige Botrytis und die notwendige Säure zu erhalten, um eine hohe Süße auszugleichen. Der Säuregehalt sinkt, je später die Ernte erfolgt, so dass wir für die Erzeugung solcher Weine Jahrgänge mit höherem Säuregehalt benötigen. Hier wird der Pinot-Gris hoch an den steilen Westhängen des Heimbourg angebaut.
Der Erntezeitpunkt ist recht schwierig zu wählen, da der Zuckergehalt des Pinot-Gris schnell ansteigt, so dass eine geringere Sonneneinstrahlung das perfekte Gleichgewicht für einen trockenen Wein erleichtert. Auf dem roten Kalkkonglomerat gedeiht der Pinot Gris sehr gut, der Boden ringt Struktur und Definition in seine Stilistik. Der 2022er Jahrgang gärte sehr langsam, wurde aber trocken ausgebaut.

Farbe:
Strahlendes Goldgelb mit silbrigen Reflexen.

Nase:
Der 2022 Pinot Gris Heimbourg zeigt einen komplexen Duft von Zitrone, Grapefruit und Orange durchmischt mit frischen Kräuternoten, die an Zitronenmelisse, wilde Minze und Holunderholz erinnern. Alles eingefasst in eine zart rauchige, würzige und steinige Mineralität, die ihm bereits in der Nase das perfekte Gerüst verleiht. Ein aristokratischer, feiner Pinot Gris kündigt sich an.

Gaumen:

Am Gaumen, besticht er geradezu mit Frische und Lebendigkeit, die feine Säure wird von einer salzigen Note ummantelt und zieht mit überaus anregender und inspirierender Note über die Zunge. Die feine Bitternote im langen Nachhall verleitet dazu ihn mit aromatischer Küche mit fruchtigen, frischen Einflüssen zu kombinieren. Ein Wein mit einem inspirierenden Spannungsbogen!

Wer ihn zum jetzigen Zeitpunkt schon genießen möchte, sollte ihn unbedingt über mehrere Stunden dekantieren und in einem ausreichend großen Glas servieren. Einige Tage der Öffnung lassen ihn an Ausdruck gewinnen.