Zind-Humbrecht

Riesling Brand Grand Cru

, 1500 ml

France,

9950302254

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	9 g/l
Acidity content:	7.7 g/l



Food reccomendations

from Christina Hilker

Möhren-Chia Nocken mit gebackener Banane

(Gemüse & Vegetarisch)

Hokkaido Quiche Lorraine

(Gemüse & Vegetarisch)

Steinbutt mit Beurre Blanc und kleinen Kartoffeln

(Fisch)

Tasting review

by Christina Hilker on 23.10.2016

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 Grand Cru-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.

Farbe:

Brillantes Goldgelb mit zarten grünen Reflexen.

Nase:

In der Nase zeigt sich der 2014er Riesling Brand aufgrund seiner Jugend noch deutlich verschlossen, er benötigt ausreichend Luft um sich zu öffnen. Nach längerer Öffnung betört er dann mit gelber Frucht, die an Aprikose, kandierte Zitronenzeste, gezuckerte Grapefruit, getrocknete Blüten und Heu erinnert. Ätherische Anklänge von Ingwer und Zitronenmelisse sind ebenfalls mit von der Partie. Eingefasst sind alle diese ersten Eindrücke in ein straffes Korsett von markanter Mineralität.

Gaumen:

Am Gaumen präsentiert sich der 2014er Riesling Brand als Paradebeispiel für den Eindruck von süß-salzig- sauer, mit diesen prägnanten Eindrücken attackiert er unsere Zunge auf angenehmste Weise. Besonders präsent ist in seinem jugendlichen Stadium die Zitrusfrucht der Nase, die sich mit anregender Frische auf der Zunge ausdrückt. Ein wunderschöner kraftvoller Tropfen, der ein paar Jahre Kellerreife verdient auch wenn er sich in seinem jugendlichen Stadium schon äußerst appetitlich präsentiert.

Empfehlung:

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.