Zind-Humbrecht

Riesling Brand Grand Cru

, 750 ml

France,

9950302389

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	5 g/l
Acidity content:	6.5 g/l



Food reccomendations

from Marian Henß

Gebratenes Kalbsbries mit Orangen-Fenchelgemüse, Limette und gedünstetem Chicorée

Koreanisches Banchan mit Sesam, Miso-Paste und Süßkartoffeln

Geräucherte Forelle auf lauwarmen Romana-Salatherzen mit Koriander Kümmelöl

Tasting review

by Marian Henß on 25.07.2025

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:

Leuchtendes Zitronengelb mit goldenen Nuancen und zartgrünen Reflexen.

Nase:

Die Aromen sind zurückhaltend, elegant – kein pralles Gelbfrucht-Spektakel wie beim benachbarten Hengst. Stattdessen: helle Mirabelle, weißer Pfirsich, kandierte Quitte, frisch geschnittenes Kernobst. Reichlich Abrieb der Kaffir-Limette. Die Gewürznoten erinnern an Fenchelsaat, Koriandersamen und Kümmel. Dies wird begleitet von vegetabilen, zarten Fenchelblüten- und Chicorée-Anklängen. Eine feine Hefenote verweist auf seine langsame Reife. Eine klare, strukturierte Nase mit erkennbarem rotem Faden.

Gaumen:

Satt und strukturbetont, mit pikant-straffer Säure und deutlich spürbarer Phenolwürze. Die Frucht bleibt im Hintergrund, während ein steiniger Kern und salzige, leicht bitter-happige Komponente dominieren. Die feinen Nuancen aus Gewürzen und Gemüse treten elegant in Erscheinung. Der Brand vermittelt Haptik, Drive und Länge. Ein wirklich gastronomischer Riesling, der animiert klar zum nächsten Glas.