Zind-Humbrecht

Riesling Roche Granitique

, 750 ml

France,

9950302201

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	3 g/l
Acidity content:	5.8 g/l

Food reccomendations

from Christina Hilker

Topinambur-Fritten mit Salzzitronen-Leindotteröl-Mayonnaise und Sauerkraut-Karotten

(Gemüse & Vegetarisch)

Salat von Jakobsmuscheln mit Orangen-Wakame-Salat

(Meeresfrüchte)

Ungestopfte Gänseleber mit Physalis, Ingwer und Brioche

(Geflügel)

Tasting review

by Christina Hilker on 08.11.2020

Info zum Wein:
Dieses „neue“ Weinetikett ergänzt die „Roches“-Serie. Wie der Name schon sagt, befinden sich alle Weinberge auf den Granitböden des Grand Cru Brand. Dieser Wein ist in der Tat der "zweite" Wein unserer Grand Cru-Marke, der von den jüngsten Weinstöcken dort produziert wird. Jüngste, ja, im Durchschnitt 36 Jahre alt, denn die ältesten Reben sind viel älter und produzieren einen ganz anderen Wein! Im Jahr 2018 haben wir auch die sehr geringe Produktion der jungen Reben des Sommerberg Grand Cru hinzugefügt, der 2013 gepflanzt wurde. Ich habe das Durchschnittsalter der Reben nicht verändert, da es weniger als zehn Prozent des Gesamtvolumens ausmacht. (Olivier Humbrecht)

Info zum Ausbau:
Im Jahr 2018 reiften die Trauben schnell und erreichten ein perfektes Gleichgewicht. Es war nicht leicht für die Reben, aber der Stress war unter Kontrolle. Der 2018er Wein gärte sehr langsam, hielt aber ein gleichmäßiges Tempo und endete trocken. (Olivier Humbrecht)

Farbe:
Leuchtendes und dichtes Goldgelb mit zarten Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:
Der 2018er Riesling Roche Granitique kitzelt und provoziert die Nase angenehm mit intensiver, frischer Frucht, die an einen ganzen Obstkorb gefüllt mit exotischen Köstlichkeiten – wie Zitrus, Orange, Limette, frische Ananas, Mango und Passionsfrucht – denken lässt. Die fulminante Frucht wird von frischem Ingwer, Zitronengras, ausgeprägter steiniger Mineralität und flüssigem Honig getoppt. Ein sehr offener und intensiver Tropfen, der schon in der Nase Tiefe und Substanz verspricht.

Gaumen:
Die Frucht der Nase scheint sich am Gaumen förmlich zu entladen mit Dichte, feiner Fruchtsüße und präziser Säure, die wunderschön eingebettet ist in seine exotische Fülle. Der feine Gerbstoff und die damit verbundene zart herbe Anmutung lassen ihn zum vortrefflichen Essensbegleiter werden. Trotz seiner offenen Anmutung birgt er ein sehr gutes Lager- und Entwicklungspotential für die nächsten Jahre in sich.
Wenn möglich dekantieren und aus großen Gläsern genießen.